



---

# Introducción a la cerveza

José A. Mari Mut

---

# Introducción a la cerveza

José A. Mari Mut es profesor emérito en la Universidad de Puerto Rico, Mayagüez; para detalles escribe su nombre en Google. Todas sus publicaciones digitales están disponibles gratis en <https://archive.org/details/@jamarimut>, incluyendo la versión en inglés de esta publicación.

© 2025 Ediciones Digitales, Aguadilla, Puerto Rico. Foto de portada usada mediante licencia de iStock (2069445368).

# Contenido

4- Introducción

5- Origen e ingredientes

11- Elaboración, características, clasificación y estilos

23- Lagers- Pilsner a Baltic Porter

30- Ales- Kölsch a Bière de Garde

43- Agrias (sours)- Lambic a Gose, y otras cervezas

49- Cómo guardar la cerveza, señales de envejecimiento, envases, fechas, cervezas que pueden añejarse, el vaso de cerveza, la temperatura ideal

56- Cómo servir, evaluar y comprar cerveza, el papel del distribuidor, psicología y cerveza, cerveza y comida, cerveza y salud

64- Información adicional y lista de cervezas probadas

## Introducción

**L**a cerveza es la bebida alcohólica más antigua, diversa y popular. La variedad disponible es muy grande, y con el continuo interés por las cervezas artesanales, aumenta a diario. Muchos consumidores, sin embargo, desconocen o han olvidado información básica sobre la cerveza; por ejemplo, su origen, sus ingredientes, cómo se elabora, cuáles son los estilos mas populares y cómo debe comprarse, guardarse y consumirse. Con la información incluida aquí, estarás mejor informado sobre la naturaleza de esta bebida milenaria y las muchas variantes que puedes disfrutar.

Probar muchas cervezas distintas es clave para entender los estilos y la variedad de sabores. Con un paladar adiestrado por la experiencia disfrutarás cervezas tan distintas como pilsners, doppelbocks, cervezas de trigo alemanas, India pale ales, stouts, ales trapenses y lambics. Aprende, explora y expande tus horizontes, un mundo de sorprendente variedad y sabor te espera.

## Origen e ingredientes

---

**E**l origen de la cerveza se ha perdido en el tiempo porque sucedió antes que se desarrollara la escritura. Datos arqueológicos sugieren que se elaboraba hace 13,000 mil años, antes de que se desarrollara la agricultura y se fundaran las primeras ciudades. La primera evidencia escrita de la elaboración de cerveza se remonta a Sumeria, donde Ninkasi fue una de las deidades asociadas con la bebida; un himno dedicado a ella explica con algún detalle como se producía.

La materia prima para la cerveza fue la cebada, una de las primeras plantas que los humanos recolectaron y luego cultivaron. Cómo descubrieron nuestros antepasados que las semillas tienen que germinarse para poder usar el azúcar que contienen, es uno de muchos detalles desconocidos. Bebidas similares usando arroz, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y trigo aparecieron en África, China, Escandinavia, Rusia, y el Nuevo Mundo. En Europa se usó cebada, trigo, avena y centeno hasta que la primera prevaleció durante la Edad Media y el Renacimiento. Todos estos cereales se usan hoy para complementar la cebada en algunos estilos de cerveza, mientras que la cerveza de sorgo sigue siendo popular en África.

Sumeria y Egipto fueron los principales centros cerveceros de la antigüedad. En ambos lugares se elaboraron muchas variedades de distinto color, sabor y contenido de alcohol. Las cervezas para uso diario eran simples y bajas en alcohol, mientras que las preparadas para ocasiones especiales se hacían con más cuidado y eran más fuertes. Pinturas y relieves hallados en tumbas egipcias indican que a menudo el pan y la cerveza se hacían a la vez y que la cerveza se guardaba en jarros de arcilla, para beberse más tarde usando sorbetos (pajas). Las momias de los faraones y de algunos ciudadanos eran acompañadas por jarros de cerveza para beber en el más allá.

En aquellos tiempos, la cerveza y el pan eran componentes fundamentales del sustento diario y, en una sociedad que operaba sin dinero, fueron también parte del sueldo de los trabajadores. Egipto exportó cerveza a lugares tan distantes como Roma, y según algunas fuentes, incluso a la India. En Abydos hubo una cervecería con capacidad para elaborar 13,200 galones (50,000 litros) en cada ciclo de producción.

La cerveza moderna evolucionó en Europa y su producción fue durante siglos tarea doméstica de la mujer. Los hombres se involucraron cuando la cerveza comenzó a producirse fuera de casa para venta en mayor cantidad. A partir del octavo siglo, los monasterios se convirtieron en importantes centros de innovación y producción. Las primeras cervecías comerciales a gran escala aparecieron durante la revolución industrial, cuando la producción aumentó enormemente y la cerveza europea viajó por mar al Nuevo Mundo y otros continentes.

La cerveza que consumimos hoy es producto de un largo proceso de aprendizaje, cambio, innovación y adaptación a las condiciones y gustos de distintas poblaciones y

generaciones. Las cervezas de la antigüedad a duras penas se parecerían a las modernas, elaboradas con tecnologías y controles estrictos que nos permiten producirlas con gran consistencia y calidad; las antiguas fueron opacas, espesas, a menudo agrias, con poca carbonatación, de calidad variable, y se consumían a temperatura ambiente o incluso calientes.

## **Ingredientes**

La cerveza tiene cuatro ingredientes principales:

1. Agua- obtenida de pozos profundos o agua potable regular. En el pasado, su pH y contenido de minerales determinaban el tipo de cerveza que se hacía en una localidad, hoy ambos parámetros pueden ajustarse, permitiendo que distintos estilos puedan elaborarse en casi cualquier lugar. Dependiendo del estilo, la cerveza es 80 a 95 por ciento agua.

2. Malta de cebada- granos parcialmente germinados de *Hordeum vulgare*, una hierba nativa del noreste de África, el Medio Oriente y partes de Asia. La cebada se cultiva comercialmente en climas templados. El almidón almacenado en la semilla para nutrir al embrión durante la germinación es la fuente de azúcar para elaborar cerveza. La malta contribuye color y sabor; hay dos tipos principales: maltas base, que contienen azúcar fermentable, y maltas de especialidad, que por haber sido calentadas durante más tiempo y/o a una temperatura más alta ya no contienen azúcar fermentable, pero pueden aumentar el cuerpo y la retención de la capa de espuma, oscurecer la cerveza y proveer sabores intensos.

3. Lúpulo- el fruto estéril (sin semillas) de *Humulus lupulus*, una planta trepadora de la familia del cannabis nativa de Europa y Norteamérica (la mayoría de las fuentes indican incorrectamente que el lúpulo es la flor de la planta, ver <https://archive.org/details/queesellupulo>). El lúpulo se cultiva comercialmente en países templados; unos proveen principalmente amargor, otros mayormente aroma y algunos proveen los dos. El amargor proviene mayormente de ácidos alfa presentes en la resina del lúpulo, mientras que el aroma proviene de varios aceites esenciales. Los ácidos alfa también inhiben el crecimiento de bacterias que agrian la cerveza, y por lo tanto ayudan a conservarla. El lúpulo se popularizó en Europa a partir del décimo siglo y prevaleció finalmente a mediados del siglo 16. Su capacidad para conservar la cerveza permitió elaborarla en mayor cantidad, almacenarla, transportarla y venderla en mercados lejanos, aumentando así su importancia económica. Previo al lúpulo se usaba una mezcla de hierbas llamada *gruit*.

Algunos lúpulos se conocen como lúpulos nobles debido al aroma delicado que le imparten a las lagers europeas; los más conocidos son Hallertauer Mittelfrueh, Spalt, Tettnanger (Alemania) y Saaz (Chequia); los británicos añaden Fuggle y Kent Goldings. Amarillo, Cascade, Centennial, Citra, Chinook, Mosaic y Simcoe son algunos de los muchos lúpulos cultivados en los Estados Unidos; los primeros cuatro aportan notas cítricas y los últimos dos contribuyen notas de pino. Algunos lúpulos proveen aromas de frutas tropicales tales como guayaba, mangó, papaya, parcha (maracuyá) y piña. Los mismos lúpulos cultivados en diferentes lugares producen distintos aromas y sabores (*terroir*). Australia y Nueva Zelanda también son importantes productores de lúpulo.

4. Levadura- hongo unicelular que fermenta el azúcar presente en la malta para producir alcohol etílico (etanol) y dióxido de carbono. La levadura también produce otros alcoholes, ésteres, fenoles y compuestos misceláneos que contribuyen sabor. La cerveza es fermentada mayormente por dos especies de *Saccharomyces* (literalmente hongo del azúcar), de las cuales se han desarrollado muchas cepas. Por ejemplo, las cepas con tasas altas de atenuación convierten la mayor parte del azúcar en alcohol y dióxido de carbono, produciendo una cerveza más seca (*crisp*) y con menos cuerpo, mientras que aquellas con tasas bajas de atenuación dejan atrás más azúcar, produciendo una cerveza más dulce y con más cuerpo. Las cepas difieren también en su tolerancia a la presencia de alcohol, temperatura óptima para la fermentación, y variedad y cantidad de compuestos que producen.

### **Adjuntos, ingredientes secundarios y aditivos**

La producción de lagers en Alemania sigue todavía un decreto de 1516 conocido como *Reinheitsgebot*, que limita los ingredientes de la cerveza al agua, la cebada, el lúpulo y la levadura. Las otras cervezas pueden usar maltas de otros cereales, adjuntos, ingredientes secundarios y aditivos. La malta más común después de la cebada es la de trigo.

Adjuntos son otras fuentes de azúcar. El arroz o el maíz se usan en la fermentación de muchas lagers pálidas para aligerar el color, el sabor y el cuerpo de la cerveza. Distintas azúcares se usan en muchas ales inglesas y belgas (incluyendo casi todas las ales trapenses) para aumentar el contenido de alcohol sin aumentar el cuerpo, mientras que la azúcar oscura y el caramelo se usan a veces para oscurecer la cerveza y darle sabor. La miel fue probablemente uno de los primeros adjuntos.

Las frutas actúan como adjuntos cuando participan en la fermentación y como ingredientes secundarios cuando se añaden como concentrado o jugo a cerveza terminada. Todas las frutas, nueces, vegetales y especias útiles para nosotros han sido usadas en un momento u otro como ingredientes secundarios.

Aditivos son compuestos añadidos a la cerveza con distintos propósitos. Usualmente son naturales (producidos por organismos) y tienen que ser certificados para uso en la elaboración de cerveza. Los sabores naturales se usan para añadir o acentuar un sabor específico, por ejemplo toronja. Los tintes vegetales pueden enfatizar un tono o cambiar por completo el color de una cerveza. El ácido ascórbico (vitamina C) y los sulfitos actúan como antioxidantes para estabilizar el sabor de la cerveza empacada. Gelatinas y otros agentes clarificadores precipitan la levadura y las proteínas, aclarando así más rápido la cerveza. Se puede agregar PGA (alginato de propilenglicol) para aumentar la duración de la capa de espuma.

A medida que se intensifica la competencia entre cervecías, se puede esperar que aumente el uso de todos estos compuestos, pues ayudan a elaborar cervezas diferentes y a mantenerlas en buen estado durante más tiempo.

## Elaboración, características y estilos

---

**L**a elaboración de cerveza comienza con una receta que especifica la cantidad de agua y cómo debe modificarse; la malta o maltas a usarse y la cantidad de cada una; él o los lúpulos a utilizarse, la cantidad de cada uno y cuándo deben añadirse; el tipo y cantidad de levadura; y las temperaturas requeridas en cada etapa del proceso. Si la cerveza incluye adjuntos y/o ingredientes secundarios, también se indica la cantidad de cada uno y cuándo se añaden. La limpieza de todo el equipo es crucial para evitar la contaminación con microorganismos que pueden dañar el producto.

La producción de cerveza difiere en detalles según el tamaño de la cervecería, desde elaboradores caseros que hacen ocasionalmente cinco galones (3.8 litros) hasta cervecerías industriales que producen diariamente miles de galones. No obstante, el proceso típicamente consiste de los siguientes pasos:

1. Malteado- los granos de cebada se sumergen en agua varias veces durante el transcurso de uno o dos días y se transfieren a un ambiente controlado donde comienzan a germinar. Durante los próximos tres o cuatro días el embrión crece y se activan varias enzimas, incluyendo amilasas (que convierten almidón en azúcares) y proteasas (que convierten proteína en aminoácidos). Cuando el embrión alcanza cierto tamaño los granos se secan con calor (*kilned*) durante unas 24 horas para detener la germinación, y en este momento se llaman malta.

2. Molienda- las maltas y los granos adjuntos (si los hay) se rompen a un tamaño específico para aumentar su área de superficie, de modo que las enzimas tengan fácil acceso al almidón y la proteína.

3. Maceración (*mashing*)- los granos molidos se mezclan con el agua y la mezcla se bate y se calienta por alrededor de una hora a cerca de 153 °F (67 °C). La duración del proceso y la temperatura dependen del tipo de cerveza que se elabora. Algunas maceraciones comienzan y terminan a la misma temperatura, mientras que en otras se aumenta la temperatura por pasos (descansos) que favorecen la acción de distintas enzimas. Durante este proceso las amilasas convierten almidón en azúcares y las proteasas convierten proteína en aminoácidos. Los azúcares principales son maltosa (hasta 65 %), maltotriosa, glucosa, fructosa y sacarosa. El producto de la maceración es un líquido rico en azúcar llamado mosto dulce.

4. Drenado- durante esta etapa el mosto dulce se separa de los granos triturados, llamados ahora granos gastados o bagazo. En sistemas sencillos esto sucede por gravedad a través de un fondo perforado, en sistemas más complejos tiene lugar en otro recipiente llamado *lauter tun* o usando

una serie de filtros. Durante el proceso, el bagazo se asperja (*sparging*) con una cantidad de agua caliente para drenar la mayor parte del azúcar remanente. En tiempos pasados, los granos gastados se asperjaban una segunda o incluso tercera vez para producir mostos con poca azúcar y cervezas bajas en alcohol (1 a 2 % alc/vol) adecuadas para consumo diario. Los granos gastados se usan a menudo como alimento para el ganado.

Entre los cerveceros caseros es popular el uso de extracto de malta, un producto disponible como sirope espeso o harina. El uso de extracto omite todos los pasos anteriores, el cervecero lo disuelve en agua y comienza en el próximo paso. Las ventajas principales del extracto son ahorro en equipo y tiempo, las desventajas principales son mayor costo y menos control sobre el proceso de elaboración.

5. Cocción (*boiling*)- dependiendo de la cerveza a elaborarse, el mosto se hierve durante una o más horas en un tanque llamado *brew kettle*, que antes se construía de cobre y con su larga chimenea era el elemento más atractivo de la cervecería. Durante este paso se añaden los lúpulos, como norma los de amargor primero (el calor los activa) y los de aroma cerca del final (el calor los degrada). Los lúpulos pueden usarse frescos, secos como *pellets* que parecen comida de conejos, o como un extracto líquido espeso. La cocción convierte los ácidos alfa de los lúpulos en ácidos iso-alfa que producen amargor, detiene la acción de las enzimas de la malta, condensa el líquido, precipita proteínas que causan turbidez y esteriliza el mosto.

Durante la elaboración de algunas cervezas, especialmente las India Pale Ales (IPAs), se añade lúpulo de aroma hacia el final de la cocción (lupulización tardía, *late hopping*) o más tarde durante la elaboración de la cerveza (lupulización en

seco, *dry hopping*) para aumentar el aroma y el sabor de los lúpulos sin aumentar el amargor. El producto de la cocción se llama mosto amargo y es una solución de azúcares, aminoácidos, proteínas, minerales, vitaminas, ácidos orgánicos, aceites aromáticos, y partículas pequeñas de maltas y lúpulos.

6. Arremolinamiento (*whirlpooling*)- el mosto amargo pasa a un recipiente donde se forma un remolino que concentra partículas y aclara el líquido.

7. Enfriamiento- el mosto pasa a un intercambiador de calor (*heat exchanger*) que reduce rápidamente su temperatura a la óptima para el próximo paso. Enfriar el mosto rápido reduce la posibilidad de infección con bacterias o levaduras silvestres que pueden arruinar la cerveza, y precipita proteínas que causan turbidez.

8. Fermentación- el mosto se transfiere a un tanque y se añade la levadura. Las células absorben los azúcares y los convierten en moléculas de glucosa, la fermentación de cada glucosa produce dos moléculas de alcohol etílico (etanol) y dos de dióxido de carbono. Como parte de su metabolismo la levadura también produce otros compuestos que contribuyen al aroma y sabor de la cerveza. La fermentación tarda típicamente de dos días a varias semanas dependiendo del tipo de cerveza; el proceso es complejo pero puede resumirse como sigue.

Primero, la levadura se familiariza con el nuevo entorno y prepara su maquinaria metabólica. Entonces usa el oxígeno presente en el mosto y parte del azúcar para producir una gran cantidad de energía y multiplicarse rápidamente. Cuando el oxígeno se agota, la levadura consume el azúcar restante usando un sistema de producir energía menos

eficiente (fermentación per se) que genera alcohol y dióxido de carbono. Finalmente, debido a la escasez de alimento y la acumulación de desperdicios (uno de ellos siendo el alcohol) la levadura reduce su metabolismo y forma grumos (flocula) hasta que nuevamente encuentra condiciones favorables. El producto final de la fermentación es cerveza joven, inmadura o verde. La mayor parte de la levadura producida durante la fermentación se remueve al terminar el proceso y se dispone de ella de varios modos, una cantidad puede usarse para hacer la misma cerveza otra vez.

9. Maduración- la cerveza verde necesita madurar para adquirir su sabor final. Durante este proceso la levadura restante elimina varios compuestos que había producido; por ejemplo, diacetilo, que imparte cierto sabor a mantequilla. Además, durante la maduración se precipitan partículas suspendidas y la cerveza se vuelve más transparente. La duración de esta etapa varía con el tipo de cerveza; para algunas ales dos o tres días es suficiente, para las lagers industriales dos o tres semanas, y para lagers más tradicionales seis o más semanas.

10. Clarificación- durante este paso se remueven células de levadura, proteínas coaguladas y partículas diminutas que causan turbidez. Esto puede lograrse dejando reposar la cerveza, pero para acelerar el proceso se usan con frecuencia agentes clarificadores, centrifugación y/o filtración. Cuánto se aclara la cerveza depende de las preferencias del cervecero y del estilo de cerveza; por ejemplo, las lagers pálidas usualmente se filtran para tornarlas cristalinas, mientras que las cervezas de trigo rara vez se filtran y permanecen turbias.

11. Carbonatación- la mayor parte del dióxido de carbono producido durante la fermentación se libera al ambiente y

debe reintroducirse para darle al líquido su esperada efervescencia. Las opciones más comunes son la carbonatación forzada y la refermentación (usualmente llamada acondicionamiento en botella pero también puede suceder en una lata o barril). La primera consiste en inyectar gas a presión en un envase sellado, que en las cerveceras pequeñas es probablemente un barril (*keg*), y en las grandes un tanque del cual la cerveza procede a envasarse. La segunda consiste en añadir una cantidad de azúcar y de ser necesario también levadura, la cerveza se envasa, y una nueva fermentación produce el gas. Este proceso toma de una a tres semanas dependiendo de la temperatura.

La cantidad de dióxido de carbono presente en la cerveza se mide en volúmenes, definidos como la cantidad de dióxido de carbono presente en una cantidad de cerveza. Por ejemplo, una cerveza con 2.5 volúmenes de carbonatación tiene 25 onzas (739 ml) de dióxido de carbono disueltos en 10 onzas (296 ml) de cerveza. La carbonatación varía con el estilo de cerveza, desde menos de un volumen en algunas bitters inglesas a más de cuatro en algunas cervezas de trigo alemanas. El promedio para las lagers pálidas y la cerveza en general es 2.5 volúmenes.

En algunas cervezas, aproximadamente el 70 por ciento del dióxido de carbono es reemplazado por nitrógeno, que produce una atractiva capa de burbujas pequeñas que se sienten suaves y cremosas. Además, cuando el líquido se vierte vigorosamente una atractiva cascada de burbujas desciende a lo largo de la pared interna del vaso.

12. Envasado- durante este proceso se toman medidas para reducir la cantidad de oxígeno presente en el envase, reduciendo así las reacciones de oxidación que rancian la cerveza. El *jetting* consiste en inyectar la botella con un

pequeño chorro a presión de agua estéril para que la cerveza haga espuma y el oxígeno presente entre la superficie del líquido y el tope de la botella sea expulsado (este espacio amortigua cambios de presión causados por fluctuaciones de temperatura).

13. Pasteurización- este proceso expone brevemente la cerveza a una temperatura alta que mata la levadura remanente y otros microorganismos que pueden afectar el aroma y el sabor. Las cervecerías grandes pasteurizan para aumentar la estabilidad del producto, especialmente cuando se exporta largas distancias. Las cervecerías artesanales típicamente no pasteurizan y dependen de la refrigeración para mantener la cerveza en buenas condiciones; estas cervezas tienen a veces en la etiqueta frases tales como manténgase refrigerada o disfrútase fresca. La fecha de consumo preferente para la cerveza pasteurizada suele ser de 12 a 18 meses, para la cerveza no pasteurizada es generalmente hasta seis meses.

## **Características**

Las siguientes características se tienen en cuenta a la hora de degustar y evaluar la cerveza.

1. Color- la cerveza puede ser pajiza, amarilla, dorada, ámbar, cobriza, rojiza, parda o negra, dependiendo del color de las maltas (lo que a su vez depende de la temperatura y la duración del secado). Para hacer una cerveza muy pálida se usa solamente malta pilsner, para hacer una parda se añade malta oscura a la malta base pálida. Para los colores intermedios se combinan dos o más maltas. Las maltas principales, de pálido a oscuro, son: pilsner, pálida, Viena, Múnich, caramelo (cristal), chocolate y negra; las primeras

cuatro son maltas base, las últimas tres son maltas de especialidad.

2. Claridad o transparencia- la cerveza es naturalmente turbia porque contiene levadura, proteína de los granos, y partículas diminutas. La cerveza cristalina se hizo muy popular cuando el vidrio transparente hecho a máquina comenzó a estar ampliamente disponible a finales del siglo 19 y principios del 20. Hoy muchos bebedores prefieren cierta opacidad.

3. Espuma- la capa de espuma mejora el aspecto de la cerveza y ayuda a percibir su aroma. Su grosor y estabilidad dependen de la cantidad de proteína y resinas de lúpulo, la concentración de alcohol, la intensidad de la carbonatación, cómo se vierte la cerveza, y la forma y limpieza del vaso. La espuma que permanece adherida al vaso según la cerveza es consumida se conoce como encaje o encaje belga. En algunos países se espera que la capa de espuma sea gruesa y duradera, y que el encaje sea abundante.

4. Aroma- el aroma de la cerveza se debe a las maltas, los lúpulos y algunos compuestos producidos por la levadura. El aroma de las cervezas amarillas a menudo recuerda el pan y viene de maltas pálidas. Los aromas de caramelo, nueces, café y chocolate encontrados en cervezas más oscuras derivan de maltas más oscuras. Los aromas de cítricas, pino, flores, frutas, hierbas y algunas especias vienen de los lúpulos, y de ésteres y fenoles producidos por la levadura. Frutas, especias y demás ingredientes también pueden contribuir al aroma y sabor de la cerveza.

5. Sabor- esta sensación resulta de la combinación de las sustancias dulces, amargas y agrias (ácidas) detectadas por la lengua y los aromas que llegan a la cavidad nasal desde

la garganta. El dulzor viene de azúcares que la levadura no fermentó (azúcares residuales). Los sabores a pan, galleta, caramelo, café y chocolate derivan de maltas que han sido de leve a intensamente tostadas,

El amargor viene de los lúpulos y en menor grado de las maltas muy tostadas; su intensidad se mide en IBUs (*International Bitterness Units*), con la mayoría de las cervezas recibiendo valores entre 10 (poco amargo) y 80 (muy amargo). Las IPAs a menudo tienen este valor impreso en la etiqueta. La agrura o acidez viene de ácido láctico producido por bacterias, y a veces de frutas cítricas. Las personas perciben el alcohol etílico de distintos modos, desde insípido a dulce, amargo y picante; lo más frecuente es sentirlo como un calor que se propaga desde la boca hasta el estómago, muchas personas lo detectan a partir de 7 % alc/vol.

6. Balance- contribución relativa de las maltas y los lúpulos al sabor de la cerveza. En una cerveza bien balanceada ambos contribuyen igualmente; en algunas cervezas (como las ales pardas) dominan las maltas, mientras que en otras (como las IPAs) dominan los lúpulos.

7. Cuerpo- impresión de densidad; las cervezas con poco cuerpo se sienten acuosas, las de cuerpo intermedio se sienten más densas y las que tienen mucho cuerpo se sienten espesas; algo así como el agua, la leche y la leche con chocolate. El cuerpo depende de la cantidad de azúcar residual y proteína presentes en la cerveza, ambas derivan de las maltas.

8. Textura- sensación causada por la efervescencia. En algunas cervezas las burbujas pican o se sienten ásperas,

en otras se sienten suaves y cremosas. Cuerpo y textura se agrupan a menudo bajo sensación en boca (*mouthfeel*).

9. Regusto- sabor que queda luego de tragar la cerveza, varía desde casi inexistente hasta fuerte y persistente. Las cervezas con muy poca o ninguna azúcar residual se describen como limpias o secas (*crisp*), y dejan muy poco o ningún regusto. Las cervezas con mucha azúcar residual dejan un regusto duradero.

10. Contenido de alcohol (graduación alcohólica)- cantidad de alcohol etílico expresado como un porcentaje del volumen de cerveza. Por ejemplo, una cerveza con 5 % alc/vol tiene 5 ml de alcohol en cada 100 ml de líquido. Las cervezas con menos de 5 % se conocen como de día completo o de sesión debido a su menor impacto, mientras que algunas particularmente fuertes se llaman imperiales. El contenido de alcohol depende del estilo de cerveza y por lo tanto no es una medida de calidad.

11. Carácter- apreciación de la complejidad de la cerveza. Una cerveza con poco carácter tiene poco aroma y sabor, se siente acuosa, y casi no tiene regusto; una con mucho carácter tiene un aroma fuerte, un sabor complejo e intenso, se siente densa, y con frecuencia tiene un regusto duradero.

12. Bebibilidad (*drinkability*)- impresión de la facilidad con la que una cerveza puede consumirse y repetirse; las cervezas que son muy fáciles de beber tienen menos carácter, usualmente son bajas en alcohol, terminan rápido y tienen poco regusto. Las cervezas fuertes son todo lo contrario: se consumen por sorbos, sin apuro, y dejan un regusto duradero.

13. Consistencia- las cervecerías grandes, particularmente aquellas que tienen más de una planta, invierten en automatización, laboratorios y paneles de catadores para que el cliente siempre reciba el mismo producto. Las cervecerías pequeñas generalmente carecen de tales controles y sus cervezas pueden variar algo de un lote a otro.

## **Clasificación y estilos**

La cerveza puede clasificarse usando color (dorada, ámbar, negra), origen (alemana, belga, estadounidense), contenido de alcohol (bajo, mediano, alto), fuente principal de azúcar (cebada, trigo), o por los organismos que la fermentan. El ultimo se emplea aquí y la cerveza se divide en tres categorías: lagers (fermentadas por levadura adaptada a temperaturas bajas), ales (fermentadas por levaduras adaptadas a temperatura ambiente), y agrias (fermentadas por levadura de ale y bacterias que producen ácido). Cada categoría se subdivide en estilos, subestilos o variantes que se resaltan con **negritas** en los próximos capítulos.

Los estilos de cerveza fueron introducidos a mediados de la década de 1970 y desarrollados durante la década siguiente mayormente por el escritor inglés Michael Jackson y su homólogo estadounidense Fred Eckhardt. No hay una organización mundial encargada de definir los estilos, sólo hay guías y sus usuarios notarán que en ocasiones no están de acuerdo. Cuatro de ellas son: BJCP Style Guidelines, Brewers Association Guidelines, CraftBeer.com Beer Styles, and Beer Advocate Beer Styles. Todas están disponibles en línea.

Los estilos son útiles para predecir qué podemos esperar de una cerveza, pero no tienen límites claros ni son

estáticos; algunos cerveceros los siguen de cerca, otros se desvían de ellos en diferente grado y algunos les prestan poca o ninguna atención, elaborando cervezas difíciles de clasificar. Los estilos incluidos en los próximos tres capítulos son los que el autor encontró y experimentó personalmente.

## Lagers

---

**E**stas cervezas son fermentadas por *Saccharomyces pastorianus* (nombrada en honor al microbiólogo francés Louis Pasteur, 1822-1895). El proceso sucede a temperaturas bajas (40 a 58 °F, 5 a 14 °C); bajo estas condiciones, la levadura produce menos ésteres y fenoles, por lo tanto el sabor de la cerveza descansa más sobre las maltas y los lúpulos, describiéndose a menudo como más simple y limpio. Este proceso se conoce como fermentación baja porque al final del proceso la levadura forma grumos (flocula) cerca del fondo del tanque.

Tradicionalmente, las lagers se maduraban a temperaturas muy bajas durante varios meses, siendo *lagern* alemán para descansar y almacenar. Hoy, con equipos modernos y nuevas cepas de levadura se producen mucho más rápido.

La lagers se originaron durante el siglo 15 en Baviera (sur de Alemania) y en la vecina Bohemia (Czechia), y permanecieron allí hasta mediados del siglo 19. Hasta tarde en dicho siglo, cuando se perfeccionó la refrigeración

mecánica, las lagers se producían durante el otoño y el invierno, fermentando y madurando bajo tierra en grandes cuevas o bodegas (*cellars*) enfriadas con hielo de charcas y lagos; la cerveza guardada suplía la demanda de la primavera y el verano. Temprano en el siglo 20 la gran mayoría de las bodegas fueron sustituidas por edificios refrigerados. Hoy las lagers son fermentadas y maduras en tanques refrigerados. La mayor parte de las viejas bodegas han sido destruidas, rellenadas o inundadas, pero algunas cervecerías las conservan y visitarlas es el punto culminante del recorrido.

**Pilsner**- la primera lager pálida se elaboró en 1842 en Pilsen, Chequia; su color dorado, su agradable sabor y su cuerpo ligero la convirtieron en un éxito instantáneo. Este tipo de cerveza es tan popular que pilsner, lager pálida e incluso lager se usan frecuentemente como sinónimos. Más del 90 por ciento de la cerveza consumida mundialmente deriva de este estilo. La pilsner o lager pálida moderna es típicamente amarillo-dorada, transparente, efervescente, de cuerpo ligero, con amargor y regusto reducidos, refrescante y fácil de tomar. Las versiones regulares tienen alrededor de 5 % alc/vol, las ligeras alrededor de 4 %, las ultraligeras alrededor de 3.5 %, las sin alcohol hasta 0.5 %, y las 0.0s tienen una cantidad insignificante o nada.

Las diferencias entre **Czech Pilsner** (Bohemian Pilsner) y **German Pilsner** o Pils (desarrollada a principios de la década de 1870) se deben mayormente al agua alemana rica en minerales y a los lúpulos usados en ambos lugares. La pilsner alemana es más pálida, más amarga, más carbonatada y termina más seca (*crisper*).

**Munich Helles** o simplemente Helles nació en 1894, el nombre significa pálida, clara, brillante. Se parece a la

pilsner alemana, pero con más énfasis en la malta y menos en el lúpulo. Helles es tan popular en Baviera que la sirven por defecto (*default*) si no se especifica otra cerveza. **Dortmunder** o Dortmunder Export nació durante el último tercio del siglo 19 en la ciudad de Dortmund, donde el agua rica en sulfato le impartió un carácter particular. Es dorada y un tanto maltosa pero bien balanceada por el lúpulo.

El nombre **Oktoberfestbier** está reservado para la cerveza que se vende en el festival Oktoberfest, una helles fuerte (5.8 a 6.3 % alc/vol) hecha por seis cervecerías de Múnich: Augustiner, Hacker-Pschorr, Hofbräu, Löwenbräu, Paulaner y Spaten. Algunas cervecerías utilizan **Festbier** para su versión de Oktoberfestbier, mientras que otras lo usan para su Märzen (vendida allí antes).

La cerveza más popular en el Nuevo Mundo es la **American Lager**, conocida también como American pale lager, American pilsner y American adjunct lager (porque se elabora con arroz o maíz). Luego de la Prohibición (1920-1933) la cantidad de adjuntos aumentó, la de malta y lúpulo disminuyó, y la cerveza gradualmente perdió carácter hasta tornarse bastante baja en aroma y sabor. Las versiones ligeras y ultraligeras se conocen como **American Light Lager**.

**International Pale Lager** se usa para lagers elaboradas en Europa, Asia y otros lugares, frecuentemente usando arroz o maíz. **International Dark Lager** se usa para cervezas parecidas pero de color pardo oscuro. Las versiones mexicanas de ambas se llaman a menudo **Mexican lager**. En los Estados Unidos, **Malt Liquor** es una lager pálida fuerte (mas de 5.6 % alc/vol) hecha con maíz y a menudo azúcar.

Algunos cerveceros estadounidenses hacen lagers pálidas usando una cantidad mayor de lúpulo y les llaman **Hoppy Pilsner**, para versiones con aún más lúpulo y alcohol se usa **Imperial Pilsner**. **Italian Pilsner** se usa para pilsners alemanas lupuladas en seco con una cantidad extra de lúpulo noble. **West Coast Pilsner** se usa para lagers pálidas hechas con lúpulos típicos de las West Coast IPAs, si los lúpulos imparten notas tropicales se les llama **Tropical Lager**. Las lagers pálidas elaboradas con lúpulos neozelandeses y otros de similar carácter se llaman **New Zealand Pilsner**, mientras que las sazonadas con lima y a veces también sal son llamadas **Lime Lager**.

**Bock**- esta vieja cerveza nació en el pueblo de Einbeck (norte de Alemania) como una ale pero evolucionó en Múnich como una lager. Según la mayoría de las fuentes el nombre se originó por diferencias de pronunciación entre las dos ciudades, pero algunas fuentes indican que bock significa macho cabrío, un antiguo símbolo de fertilidad y de la primavera (cuando esta cerveza es más popular). Muchas bocks incluyen la imagen de un macho cabrío en la etiqueta. Bock se elabora con más malta y por lo tanto tiene más sabor, cuerpo y alcohol (usualmente 6.0 a 8.0 %). El color varía de dorado a pardo rojizo y el dulzor de la malta es balanceado parcialmente por el amargor del lúpulo. **Maibock** o Helles Bock es una variante dorada.

**Doppelbock**- esta cerveza fue desarrollada alrededor de 1630 en Múnich por monjes de la orden de San Francisco de Paula, como una bebida muy rica en malta, ideal para servir de sustento durante los ayunos. La primera versión se llamó Salvator y desde entonces el sufijo -ator se asocia con estas cervezas. Se ha dicho que el nombre doppelbock se originó entre la gente del pueblo cuando se dieron

cuenta que la cerveza era más intensa que la bock (doppel significa doble). Las doppelbocks son típicamente pardo-rojizas, dulces, con posibles notas de caramelo, chocolate y frutas oscuras; el contenido de alcohol varía de 6.5 a 12.0 %. **Helles Doppelbock** es una versión dorada hecha con malta pálida.

**Amber Lager**- este nombre agrupa cinco estilos que no siempre se distinguen fácilmente. Todos se elaboran con una porción de malta oscura que produce un atractivo color ámbar, a veces rojizo (especialmente en contraluz). Son ligeramente dulces, tienen notas de malta tostada, amargor balanceado por el lúpulo, y a menudo terminan bastante secas. El contenido de alcohol varía de 4.5 a 6.0 %.

El primer estilo, **Vienna Lager**, nació en 1841 y fue muy popular a través del Imperio austrohúngaro y en Alemania. La cerveza vendida hasta 1872 en el festival Oktoberfest fue una lager ámbar hecha en Múnich al estilo de una lager de Viena. La malta usada para elaborar esta cerveza se conoce como malta Viena. Para finales del siglo 19 la cerveza había perdido popularidad y desapareció en su país natal, pero cerveceros austriacos la habían introducido a México, donde todavía es popular.

El segundo estilo, **Märzen**, se elaboró por primera vez en 1872 usando malta Múnich, una malta nueva ligeramente más oscura que la Viena. La cerveza se elaboraba durante marzo (de ahí su nombre) y se maduraba hasta el otoño, justo a tiempo para Oktoberfest. Aunque ya no se vende allí, su asociación centenaria con el festival explica el nombre alternativo Oktoberfest Märzen, a menudo acortado a Oktoberfest.

El tercero estilo, **Rotbier** (Red Beer) se originó en Núremberg, y se hizo originalmente con levadura de ale. Para finales del siglo 16 se elaboraba como una lager y fue muy popular en la ciudad, decayendo gradualmente hasta desaparecer. Fue resucitada y es popular en Núremberg y otros lugares de Alemania. Se distingue de los estilos anteriores por su color decididamente rojo. La cerveza es dulce, con notas frutales y termina bastante seca.

El cuarto estilo, **American Amber Lager**, es producto del movimiento cervecero artesanal estadounidense. Se parece a Vienna Lager y Märzen pero tiende a ser más intensa y el lúpulo estadounidense se destaca más.

El quinto estilo, **California Common**, se originó en San Francisco durante la fiebre del oro de mediados del siglo 19, usando levadura de lager a temperatura ambiente. Bajo estas condiciones la levadura produce algunos ésteres afrutados. La cerveza es transparente y de color ámbar-rojizo debido al uso de malta caramelo. El dulzor de la malta se destaca pero está bien balanceado por el amargor del lúpulo.

**Dunkel**- esta fue la cerveza de consumo diario en Múnich y Baviera hasta ser desplazada por Märzen en el siglo 19. Es de color rojo cobrizo a pardo oscuro (*dunkel* significa oscuro). El sabor es dominado por la malta, con notas tostadas de caramelo; el amargor del lúpulo es moderado y el contenido de alcohol por lo general no excede 5.5 %.

**Czech Dark Lager**- esta vieja cerveza se originó en Bohemia, Czechia. Su color varía de pardo oscuro a casi negro debido al uso de maltas oscuras. En su elaboración se usan solamente lúpulos checos. En el sabor se destaca la malta tostada, bien balanceada por el amargor del lúpulo.

La cerveza es efervescente y fácil de tomar. El contenido de alcohol ronda 5 %.

**Black Lager** (Schwarzbier)- el color muy oscuro o negro de esta vieja cerveza alemana se debe al uso de malta muy tostada. El sabor maltoso puede tener notas de chocolate y café que recuerdan porters y stouts. El contenido de alcohol es alrededor de 5.0 %.

**Baltic Porter**- esta cerveza oscura o negra se originó a mediados del siglo 19 a partir de la porter inglesa (una ale), pero en los fríos estados bálticos comenzó a elaborarse como una lager. Se hace con malta oscura y tiene una nota dulce y tostada que va acompañada a menudo por un atisbo de chocolate, pero es más intensa y tiene notas de pasas y otras frutas oscuras. Como se usa más malta, el contenido de alcohol es alto (7.0 a 10.0 %).

## Ales

---

**E**stas cervezas son fermentadas por *Saccharomyces cerevisiae* (del latín *cervesia*). El proceso sucede a temperatura ambiente; bajo estas condiciones la levadura produce más ésteres y fenoles, por lo tanto el aroma y el sabor de la cerveza son usualmente más complejos que en las lagers. Este proceso se conoce como fermentación alta porque al final del proceso la levadura forma grumos (flocula) cerca de la superficie del tanque, aunque en los modernos tanques cilindro-cónicos eventualmente desciende al fondo.

Las ales típicamente maduran durante pocos días. Derivan de cervezas antiguas y evolucionaron en los estilos actuales mayormente en Inglaterra, Bélgica y el norte de Alemania, con aportes recientes de los Estados Unidos. Las ales belgas han sido reconocidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como un patrimonio cultural intangible.

**Kölsch**- nativa de la ciudad alemana de Colonia (Köln), esta cerveza se fermenta con levadura de ale pero se madura a temperatura baja como una lager. En apariencia y sabor parece una lager pálida: amarillo-dorada, transparente, de cuerpo ligero y con un sabor limpio que la hace muy fácil de beber. La levadura contribuye una sutil nota frutal. El contenido de alcohol ronda 5.0 %. Las versiones estadounidenses elaboradas con lúpulos más intensos han sido llamadas **Hoppy Kölsch**.

**Cream Ale**- esta cerveza nació en los Estados Unidos a mediados del siglo 19, sobrevivió la Prohibición y recuperó su popularidad pero hoy no es común. Como la cerveza anterior, se elabora con levadura de ale pero se madura a temperatura baja como una lager. Igualmente, la levadura produce una sutil nota frutal. A diferencia de la kölsch, se usa a menudo maíz como adjunto. Es de color amarillo pálido, efervescente, de cuerpo ligero, termina seca y es refrescante. En apariencia y carácter se parece a la kölsch, a la American lager y al próximo estilo. El nombre alude a su “suavidad”, no al uso de crema durante la elaboración. El contenido de alcohol varía de 4.2 a 5.6 %.

**American Blonde (Golden) Ale**- esta cerveza fue desarrollada por cerveceros artesanales durante la década de 1980 para atraer tomadores de pilsners. Es amarillo-dorada, con el dulzor bien balanceado por el amargor, y desarrolla una capa fina de espuma poco duradera con aroma frutal provisto por los lúpulos. El contenido de alcohol varía típicamente de 4.5 a 5.0 %. Por ser de cuerpo ligero, refrescante y fácil de tomar, se mercadea a menudo como una cerveza de verano. El nombre **Hoppy Blonde** se utiliza para versiones elaboradas con más lúpulo y semejan una IPA de sesión.

**Dorada pampeana** (Pampas Golden Ale)- esta cerveza se origino en Argentina cuando cerveceros artesanales elaboraron una ale dorada usando malta pilsner, lúpulo Cascade argentino y levadura de ale. Es transparente, con el dulzor de la malta bien balanceado por el amargor del lúpulo; también es efervescente, de cuerpo ligero, con final ligeramente dulce o seco, refrescante y fácil de tomar. El contenido de alcohol varía de 4.3 a 5.5 %. Este estilo es muy parecido al anterior.

**Belgian Wheat Beer** (Witbier, Belgian white beer)- esta cerveza es nativa de Flandes, la región belga de habla holandesa. Fue popular durante siglos pero se extinguió en 1957 debido al gran éxito de la pilsner; afortunadamente, fue rescatada y su producción se reanudó en 1966. La versión moderna se elabora con 30 a 40 por ciento de trigo sin maltear, semillas de cilantro y cáscara seca de china (naranja). Algunos cerveceros añaden otras especias. La levadura contribuye notas afrutadas y a veces aroma a clavo de olor. El trigo imparte una apariencia blancuzca opaca. La cerveza es bastante ligera de cuerpo, con poco amargor de los lúpulos, muy fácil de tomar y refrescante. El contenido de alcohol varía de 4.5 a 5.0 %. **Double Witbier** se ha usado para variantes con más especias y alcohol.

**German Wheat Beer**- esta cerveza muy antigua es nativa de Baviera, Alemania y/o de la vecina Bohemia, Czechia. Se elabora con 50 a 70 por ciento de malta de trigo. La levadura produce un característico aroma a clavo de olor. La cerveza es turbia, con poco o ningún amargor, fácil de tomar y refrescante. La proteína del trigo y la abundante carbonatación producen una capa de espuma gruesa, cremosa y duradera. Como la cerveza anterior, **Hefeweizen** (Weizenbier, Weissbier) y **Weizenbock** son doradas y difieren en el contenido de alcohol, la primera con alrededor

de 5 % y la segunda con más de 7 %. **Dunkelweizen** es ámbar debido al uso de malta Múnich, que contribuye una nota tostada o de nueces. En los nombres anteriores, weiss y weizen significan trigo; hefe, levadura; bock, fuerte; y dunkel, oscuro.

**American Wheat Beer**- esta cerveza se originó durante la década de 1980. Se elabora con 30 a 50 por ciento de malta de trigo. El lúpulo imparte un ligero aroma afrutado. No hay aroma a clavo de olor. La cerveza es dorada, opaca o transparente, y se sazona con una variedad de especias. Como las otras cervezas de trigo, es refrescante, agradable y fácil de tomar. El contenido de alcohol varía de 4.0 a 5.5 %. Las versiones filtradas y elaboradas con poco trigo pueden confundirse fácilmente con una American blonde ale. Algunas cervecerías producen una versión con bastante más lúpulo que llaman **Northwest Wheat Ale**.

**English Pale Ale** e **English India Pale Ale**- las primeras cervezas pálidas inglesas se elaboraron durante la segunda mitad del siglo 17, cuando se desarrolló un proceso para convertir el carbón en coque, que arde más limpio y permite producir una malta más pálida (ámbar, en vez de parda). Debido al costo mayor de la nueva malta, la cerveza no tuvo gran aceptación hasta temprano en el siglo 19, cuando el interés por la cerveza porter comenzó a decaer. La East India pale ale fue elaborada por primera vez durante la década de 1790 como una versión hecha con más lúpulo para protegerla durante la larga travesía a la India. También fue protegida por su menor contenido de azúcar residual, que sirve de alimento a los organismos que agrian la cerveza. Se popularizó en Inglaterra alrededor de 1850 y fue ampliamente exportada. En ambos estilos la dulzura de la malta es contrarrestada parcialmente por el lúpulo floral, a

veces ligeramente cítrico. El contenido de alcohol típicamente no excede 5.0 %.

**Extra Special Bitter (ESB)**- conocida en el Reino Unido como premium y strong, ésta es la versión más intensa de Bitter, la tradicional ale de barril (*cask ale*) servida en los pubs británicos. Los otros dos estilos son standard u ordinary; y best, regular o special. ESB es ámbar cobriza, con un agradable aroma a malta tostada y amargor notable pero no excesivo, los lúpulos aportan una delicada nota que recuerda la china (naranja). El regusto es amargo y un tanto seco. Las diferencias entre Bitter e English Pale Ale, y entre las versiones más intensas de Bitter e English India Pale Ale nunca han estado claras; se ha dicho que son las mismas cervezas, la primera de cada par servida de barril y la segunda de botella. El contenido de alcohol ronda 5.0 %.

**American Pale Ale (APA)** y **American India pale ale (IPA)**- estas cervezas se inspiraron en la English Pale Ale y la English India Pale Ale. La primera apareció durante la década de 1970 y la segunda a mediados de la década de 1980. En ambas, los lúpulos aportan aromas y sabores intensos, frecuentemente de pino y cítricos. Las versiones estadounidenses también tienen más alcohol. Las APAs contienen menos lúpulo, son de color amarillo a ámbar, usualmente transparentes, y como las ales pálidas inglesas tienen un buen balance entre el dulzor de la malta y el amargor del lúpulo. La IPAs contienen más lúpulo; en algunas, la dulzura y la amargura están bien balanceadas, en otras los lúpulos dominan. El color de las IPAs va de amarillo claro a negro. El contenido de alcohol en las APAs varía de 4.5 a 6.2 %, en las IPAs varía de 5.5 a 10 % o más.

Las **Session IPAs** (All-day IPAs) tienen menos alcohol para que dos o más puedan consumirse de una sentada. Las

**Summer IPAs** o **Summer Ales** son particularmente ligeras de color y alcohol para que sean refrescantes y apropiadas para un día de playa. Las **Double IPAs** (DIPAs), **Triple IPAs** (TIPAs) e **Imperial IPAs** son progresivamente más intensas y contienen más alcohol. Las **West Coast IPAs** (American IPAs originales) son transparentes o ligeramente opacas, poco frutales y bastante amargas. Las **East Coast IPAs** (Northeast Coast IPAs, New England IPAs- NEIPAs) son opacas, dulces y sus lúpulos producen aromas y sabores frutales; debido a estas características también se conocen como **Hazy IPAs** y **Juicy IPAs**. Cervezas que combinan características de West Coast e East Coast IPAs han sido llamadas **Midwest IPA** y **Southeast IPA**. **Tropical IPA** se usa para versiones cuyos lúpulos producen aromas de mangó, piña, cítricas y otras frutas tropicales.

Las **Fruit IPAs** contienen concentrado de fruta, mientras que las **Milkshake IPAs** contienen lactosa (que imparte dulzor y cuerpo). El atractivo color caoba de las **Red IPAs** y el color muy oscuro de las **Black IPAs** (Cascadian Dark Ales) se deben al uso de malta oscura y malta negra; el sabor de la primera recuerda las ales ámbar, rojas y pardas mientras que el de la segunda recuerda las stouts irlandesas, en ambos casos con el aroma y el amargor de una IPA estadounidense. Las **Rye IPAs** se elaboran con una porción de malta de centeno.

Las **Brut IPAs** tienen muy poca azúcar residual y terminan muy secas. Las **Cold IPAs** también terminan secas pero se hacen con adjuntos (arroz, maíz o azúcar) y se fermentan con levadura de ale a temperatura baja o levadura de lager a temperatura más alta de lo usual. Las **Belgian IPAs** pueden ser IPAs estadounidenses fermentadas con levadura belga o ales belgas elaboradas con lúpulos

estadounidenses. Las **Tart IPAs** (sour IPAs) son ácidas, a veces ligeramente, a veces tanto como de intensos son los lúpulos. Las **Wheat IPAs** (White IPAs) son American wheat beers con bastante más lúpulo y alcohol, o IPAs hechas con una cantidad considerable de trigo.

**American Amber Ale**- esta cerveza se originó durante la década de 1990. Se inspiró en la ale pálida inglesa y por lo tanto tiene parentesco con la ale pálida estadounidense. La ale ámbar tiende a ser más oscura debido al uso de más malta caramelo, que le imparte un sabor más dulce, una nota acaramelada y cuerpo adicional. El lúpulo equilibra parcialmente las maltas. El contenido de alcohol varía de 5.0 a 6.0 %, con la excepción de algunas versiones imperiales. La variante llamada **American Red Ale** se hace con malta caramelo y otras maltas especialmente tostadas, es más dulce y la nota tostada es más prominente; su atractivo color rojo se observa mejor a contraluz, de otro modo el líquido se ve pardo. Varias cervecerías producen una versión con bastante más lúpulo que llaman **Northwest Red Ale**. Muy cerca de la American Red Ale está la **Irish Red Ale**, que difiere quizás por una terminación más seca.

**Belgian Pale (Amber) Ale**- esta cerveza se desarrolló temprano en el siglo 20 para competir con las ales inglesas y las pilsners alemanas que estaban invadiendo Bélgica. Es de color ámbar, transparente y dulzona como una ale pálida inglesa pero de cuerpo ligero y fácil de tomar como una pilsner; a diferencia de la primera, se elabora sin usar azúcar como adjunto. La levadura produce un delicado aroma frutal y el lúpulo balancea parcialmente el dulzor de la malta. El contenido de alcohol ronda 5.0 %.

**Brown Ale** y **Scotch Ale** (Wee Heavy)- la primera de estas cervezas se menciona en textos británicos publicados temprano en el siglo 18, aunque seguramente es más antigua; la segunda fue desarrollada durante el siglo 19 en Edimburgo. Ambas se elaboran con maltas oscuras y por eso son pardas (a veces rojizas en contraluz), transparentes, dulces, con notas de caramelo, a veces nueces e incluso algo de chocolate. El lúpulo provee algún balance. Las versiones estadounidenses tienen más lúpulo y a menudo contienen más alcohol. La segunda cerveza se elabora con más malta; su sabor es por lo tanto más intenso, tiene más cuerpo y a menudo más alcohol. El contenido de alcohol de las ales pardas comienza alrededor de 5.0 % y el de las ales escocesas alrededor de 6.0 %, con valores bastante elevados en versiones imperiales.

**Barley Wine**- este nombre se usa para ciertas cervezas inglesas oscuras y altas en alcohol capaces de rivalizar con el vino e incluso sustituirlo. El alto contenido de alcohol se obtiene usando mucha malta, por lo que la cerveza adquiere sabores complejos que incluyen caramelo, melaza, nueces y frutas oscuras, además de un cuerpo sustancial. Las versiones estadounidenses tienden a ser más pálidas y lupuladas.

**Wheat Wine**- esta cerveza se originó en California a mediados de la década de 1980. Se parece a la anterior pero tiende a ser más pálida (de dorado a ámbar) y se elabora con mitad o más de malta de trigo, que contribuye suavidad y una nota de pan. El lúpulo juega un papel secundario, balanceando parcialmente la malta. Se elabora mayormente en el otoño para consumo durante el invierno.

**American Strong Ale**- este nombre se usa para cervezas artesanales estadounidenses con más de 7 % alc/vol que

no pueden asignarse cómodamente a otros estilos. El grupo no tiene uniformidad de color, aroma o sabor, pero el dulzor de la malta y el amargor de los lúpulos están generalmente en balance.

**Porter**- esta cerveza se originó en Londres a comienzos del siglo 18 y rápido ganó popularidad entre los porteadores de la ciudad. Producto de la revolución industrial, se produjo en inmensas cantidades y fue muy popular durante siglo y medio, siendo la primera cerveza exportada y vendida en todo el mundo. Para producir un sabor consistente, la cerveza se añejaba hasta por un año y se mezclaban lotes de distintas edades.

La creciente aceptación de la ale pálida durante la segunda mitad del siglo 19 ocasionó una reducción gradual en la venta de porter. Su producción terminó en Inglaterra durante la década de 1930 y en Irlanda durante la década de 1970. Fue revivida por cerveceros artesanales estadounidenses. La cerveza original fue de color pardo oscuro y muy dulce, la moderna es típicamente negra, menos dulce, a menudo con notas de café y/o chocolate. El amargor del lúpulo es bajo. El contenido de alcohol varía de menos de 5.0 % hasta muy alto en versiones imperiales.

**Stout**- poco después de nacer la cerveza porter, el adjetivo stout (corpulento) comenzó a usarse como nombre para las versiones más fuertes (*stout porters*), que con el tiempo pasaron a llamarse simplemente stouts. Las porters y las stouts modernas se parecen mucho y a veces una porter es más intensa que una stout, pero como norma las stouts tienen más alcohol y notas de café o chocolate. El cuerpo varía de bajo a muy alto en versiones hechas con avena y/o trigo. El contenido de alcohol varía de poco más de 4.0 % a

15.0 % en algunas stouts imperiales añejadas en barriles de bourbon.

Las **Irish dry stouts** (por ejemplo, Guinness) se elaboran con una porción de cebada tostada sin maltear que produce su sabor característico, a menudo son cervezas de sesión: cuerpo ligero, fáciles de tomar, final seco y contenido de alcohol bajo a moderado. Las **Milk stouts** (sweet stouts, cream stouts) se elaboran con lactosa, un azúcar que la levadura no fermenta y contribuye dulzor y cuerpo. La avena añadida durante la fermentación de las **Oatmeal stouts** contribuye cuerpo y suavidad. Las **Pastry stouts** son muy dulces y contienen ingredientes que se usan en confitería. Las **Imperial stouts** son intensas, de cuerpo completo, contienen mucho alcohol y a menudo se añejan en barriles de bourbon. Aunque muchas stouts tienen notas de café y/o chocolate derivadas de maltas muy oscuras, algunos cerveceros añaden café, chocolate o ambos para producir **Coffee stouts**, **Chocolate stouts** y **Mocha stouts**.

**White Stout** (golden stout, pale stout)- esta cerveza estadounidense es dorada en vez de negra. Las notas de malta tostada, café y chocolate típicas de las stouts se producen con ingredientes tales como café, chocolate y vainilla. La suavidad y el cuerpo se obtienen usando trigo y/o avena.

**Roggenbier** (Rye Ale)- esta cerveza se elaboró en Baviera hasta que el *Reinheitsgebot* prohibió el uso del grano para hacer cerveza. Ha ganado popularidad recientemente entre los cerveceros artesanales, quienes usan una cantidad variable de centeno para complementar la malta de cebada.

La cerveza es de color dorado a rojo, turbia, con poco amargor y a menudo tiene una nota de especias.

**Belgian Ales-** estas cervezas comparten las siguientes características: uso de cepas de levadura que imparten notas de especias y/o frutas, uso de especias, uso de azúcar para aumentar el contenido de alcohol sin aumentar el cuerpo, bajo amargor y aroma de los lúpulos, acondicionamiento en botella, efervescencia abundante y final seco. La **Belgian Blonde Ale** es transparente, fácil de tomar, de cuerpo ligero, ligeramente dulce, con poca influencia del lúpulo y con una nota frutal o de especias; el contenido de alcohol varía de 6.3 a 7.9 %. La **Belgian Golden (Blonde) Strong Ale** es compleja, con notas más intensas de frutas y especias, y termina seca; el contenido de alcohol varía de 7.0 a 11.0 %. La **Belgian Dark Strong Ale** obtiene su color del uso de malta oscura y caramelo que imparten un sabor más dulce y complejo; el contenido de alcohol es como en el estilo anterior.

**Trappist Ales-** estas son ales belgas elaboradas dentro de los confines de monasterios de la Orden de la Trapa, las elaboradas en otros conventos o por cervecerías comerciales con o sin licencia de un convento se llaman **Abbey Ales**. Hay unas diez cervecerías trapenses, ubicadas principalmente en Bélgica y los Países Bajos; los siguientes términos se usan a menudo para describir la cerveza: **Enkel** (*single*- 4.8 a 6.0 % alc/vol), **Dubbel** (6.0 a 7.5 %), **Tripel** (7.5 a 9.5 %), **Quadrupel** o Quad (8.0 a 12.0 %). La primera y la tercera son doradas, la segunda y la cuarta son oscuras. Tripel equivale a Belgian Golden Strong Ale y Quadrupel a Belgian Dark Strong Ale. Guerras y disturbios sociales han interrumpido repetidamente la elaboración de cervezas trapenses, por esta razón las recetas actuales

datan en su mayoría del siglo 20. Todas las cervecerías trapenses son modernas y varias producen suficiente cerveza para exportar alrededor del mundo. Los monjes hacen cerveza mayormente en las cervecerías pequeñas, en las grandes establecen política pública e intervienen en control de calidad y administración.

**Farmhouse Ales-** las siguientes tres ervezas son nativas del sur de Bélgica y el norte de Francia. Históricamente se elaboraron durante los meses fríos para ser consumidas durante el verano siguiente por trabajadores agrícolas temporales (*saisoneers*). Todas fueron cervezas rústicas, elaboradas con los ingredientes disponibles en cada finca. Inicialmente bajas en alcohol, las versiones modernas tienen de 5.0 a 8.0 % alc/vol.

**Saison-** la versión moderna de esta cerveza belga es típicamente dorada, opaca debido al uso de trigo, ligeramente dulce con poca influencia de los lúpulos, de cuerpo ligero, elaborada con levadura que imparte notas frutales y de especias tales como pimienta y pimienta de Jamaica (*allspice*), acondicionada en la botella, muy efervescente y termina seca. En los Estados Unidos, los nombres farmhouse ale y saison se usan a menudo como sinónimos. El nombre **Farmhouse IPA** se ha usado para versiones más lupuladas y afrutadas. **Island Saison** se usa para versiones que incluyen cítricos y otros sabores tropicales.

**Grisette-** esta cerveza se parece a la saison pero tiene menos cuerpo y alcohol. Fue consumida por mineros en vez de trabajadores agrícolas. Según unas fuentes su nombre deriva del color del mineral extraído, según otras se refiere al color del uniforme usado por las mujeres que servían la cerveza.

**Bière de Garde-** el nombre de esta cerveza francesa significa cerveza para guardar debido a la costumbre de guardarla hasta el año siguiente. Se distingue de las dos cervezas anteriores porque la malta tiene más presencia y las especias se notan menos.

## Agrias (sours) y otras cervezas

---

**E**stas cervezas son fermentadas por *Saccharomyces cerevisiae* y por bacterias del género *Lactobacillus*, a veces también *Pediococcus*, que producen ácido láctico. Levaduras del género *Brettanomyces* participan ocasionalmente y aportan varios aromas, uno de ellos recuerda cuero o mantas de caballo. En el mercado también hay levaduras del género *Lachancea*, que producen alcohol etílico y ácido láctico.

Aunque todas las cervezas tienen un pH ácido (4.0 a 4.5), el ácido láctico lo reduce hasta 3.0 a 3.5. Dado que la escala de pH es logarítmica, los últimos valores son diez veces más ácidos y la diferencia es notable. Como la acidez fuerte no agrada a muchos, las cervezas agrias son a menudo endulzadas o elaboradas con fruta o jugo. Los lúpulos contribuyen poco o nada al carácter de estas cervezas.

En algunas cervezas agrias, la fermentación y/o la maduración suceden en barriles de madera y el segundo proceso puede tardar meses o años. Estos barriles son

importantes porque la madera provee un sustrato para el crecimiento de levaduras y bacterias que imparten aroma y sabor, además de permitir la entrada de oxígeno que algunos microorganismos requieren para su metabolismo. Debido a la variación que sucede en cervezas fermentadas por más de un organismo, se mezclan frecuentemente lotes de la misma o de distintas edades para producir un sabor consistente. Todas las cervezas fueron en mayor o menor grado agrias hasta finales del siglo 19, cuando se aisló *Saccharomyces* de la mezcla de levaduras y bacterias que participaban en la fermentación.

**Lambic-** esta vieja cerveza es nativa de la vecindad de Bruselas, Bélgica. Se elabora de principios de octubre a finales de abril, cuando los organismos adecuados para la fermentación abundan más en el aire. La mezcla de granos contiene no menos de 30 por ciento de trigo sin maltear. Los lúpulos se añejan de uno a tres años para que no contribuyan amargor ni aroma, sólo se usan para controlar poblaciones de ciertas bacterias. El mosto se enfría de noche en un recipiente rectangular llano llamado *coolship*, que por estar expuesto al ambiente adquiere levaduras y bacterias del aire que entra al edificio, al igual que de las paredes y el techo. Los *coolships* fueron usados para elaborar muchas cervezas hasta que el primer intercambiador de calor para enfriar mosto apareció a mediados del siglo 19.

El mosto se transfiere a barriles de roble europeo, donde entra en contacto con *Brettanomyces* y bacterias residentes. Este tipo de fermentación se conoce como fermentación espontánea porque el cervecero no añade organismos. La fermentación y la maduración duran de seis meses a tres años. Durante este tiempo se desarrolla una sucesión microbiana en la que un organismo crea las

condiciones para el próximo, hasta que la cerveza adquiere su carácter final. La cerveza lambic es dorada, agria, seca, con notas que recuerdan frutas oscuras y vino. Directo del barril tiene poca carbonatación. El contenido de alcohol varía de 5.0 a 6.0 %.

**Geuze** (gueuze) se elabora mezclando lambics de distintas edades. El azúcar presente en la cerveza más joven es fermentada y carbonata el producto embotellado. Algunos geuzes son endulzados para llegar a un público más grande, la versión tradicional sin endulzar se llama *oude geuze* (geuze antiguo). **Kriek** se prepara madurando lambic durante varios meses en contacto con cerezas, más común en el mercado es un producto elaborado con jugo de cereza. El lambic afrutado se hace también con frambuesas, fresas, grosellas negras, manzanas y melocotones.

**Flanders Aged Ales**- estas viejas cervezas son nativas de Flandes, la región belga de habla holandesa. Se fermentan con una mezcla de microorganismos cultivados en el laboratorio (fermentación mixta) y se maduran hasta por dos años barriles muy grandes de madera. Al igual que la lambic, se mezclan cervezas de distintas edades para hacer el producto final. El contenido de alcohol varía de 4.0 a 8.0 %. La **Flanders Aged Pale** es una versión dorada. La **Flanders Red Ale** es nativa del oeste de Flandes y es pardo-rojiza, con notas de cereza y frutas oscuras, alguna astringencia y una peculiar nota avinagrada producto de la bacteria *Acetobacter*. La mezcla de granos contiene de 10 a 20 por ciento trigo. Esta cerveza se parece al vino y ha sido llamada la borgoña de Bélgica, aludiendo a los vinos rojos de Borgoña, Francia. La **Flanders Old Brown** (Oud Bruin) es nativa del este de Flandes y es más oscura (a veces casi negra), también es más dulce, menos agria, con notas de

pasas y otras frutas oscuras, y sin la nota avinagrada. No se usa trigo para elaborarla.

**Fruited Sour** (Fruited Kettle Sour)- el mosto de esta cerveza estadounidense se inocula con *Lactobacillus* y cuando alcanza el pH deseado se hierve para matar las bacterias, se añaden los lúpulos y se pasa a la fermentación con *Saccharomyces*. La fruta o su concentrado se añaden durante la fermentación o la maduración. El contraste entre la acidez de la cerveza y el dulzor de las frutas es muy agradable y el estilo es muy popular. **Smoothie sour** es una variante más dulce elaborada con más fruta y lactosa. El contenido de alcohol varía de 4.0 a 5.6 %.

**Berliner Weisse** (Berlin wheat beer, Berlin white beer)- la versión moderna de esta vieja cerveza alemana se desarrolló durante el siglo 19 en Berlín y sus alrededores. La mezcla de granos contiene de 50 a 60 por ciento malta de trigo. La cerveza es pálida, turbia, efervescente, con una delicada nota de limón, y termina seca; se dice que Napoleón le llamó el champán del norte. En Berlín se sirve a menudo con sirope de frambuesa (rojo) o de aspérula (verde) para balancear la acidez, en los Estados Unidos se añade concentrado de fruta durante la elaboración. El contenido de alcohol en Alemania varía de 2.5 a 3.6 %, en los Estados Unidos varía de 4.0 a 6.3 %.

**Gose**- esta vieja cerveza alemana se originó en el pueblo de Goslar pero se popularizó en la ciudad de Leipzig. Se parece a la cerveza anterior pero se hace con semillas de cilantro y sal, que imparten una nota especiada alimonada y otra ligeramente salada. Es efervescente, refrescante y fácil de tomar. Algunas cervecerías añaden frutas para darle a su cerveza un sabor único. El contenido de alcohol típicamente varía de 3.8 a 5.0 %.

## Otras cervezas

**Cerveza afrutada y cerveza especiada-** el uso de frutas, vegetales y especias en la elaboración de cerveza data de la antigüedad, antecediendo por milenios el uso del lúpulo. El impacto de estos ingredientes depende de la cantidad usada y de si se añaden antes o luego de la fermentación; en algunas cervezas apenas se notan, en otras dominan el aroma y el sabor. La cerveza base y el contenido de alcohol varían mucho. Esta categoría muy popular también incluye cervezas sazonadas con sabores naturales, siendo toronja uno de los más populares.

**Cerveza estacional-** la elaboración de cerveza estacional se remonta a tiempos cuando los ingredientes sólo estaban disponibles durante algunos meses del año y la temperatura era adecuada para la fermentación, maduración y almacenaje. Aunque hoy podemos hacer casi todas las cervezas durante todo el año, algunas continúan elaborándose estacionalmente. En climas templados, las cervezas de sesión abundan más durante los meses calurosos, mientras que las cervezas fuertes son más comunes durante los meses fríos. Las cervezas de invierno, conocidas también como *winter warmers* y *Christmas beers*, típicamente contienen especias y más alcohol para "calentar el cuerpo". Las cervezas de calabaza aparecen en el otoño y las de Halloween tienen fantasmas y otras criaturas en la etiqueta. Algunas cervezas se elaboran con lúpulos frescos durante la cosecha anual en el noroeste de Estados Unidos. A finales del verano se elabora en Múnich la Oktoberfestbier, y coincidiendo con el festival se elaboran en Estados Unidos varias märzens.

## **Radler y shandy**

Estas dos bebidas de verano, la primera alemana y la segunda inglesa, consisten tradicionalmente de partes iguales de cerveza y limonada. En el Reino Unido la cerveza es típicamente una bitter y en Alemania una lager pálida o una cerveza de trigo. El contenido de alcohol es 2.5 a 3 % en radler y 4 a 5 % en shandy. Puedes hacer una radler simple pero refrescante mezclando partes iguales de lager pálida y 7 Up.

## **Cómo guardar la cerveza, señales de envejecimiento, cervezas que pueden añejarse, envases, fechas, el vaso de cerveza, la temperatura ideal**

---

**L**a cerveza cambia con el paso del tiempo y por lo tanto es debe consumirse fresca, mientras tiene el aroma y el sabor deseados por el cervecero. Las reacciones de oxidación que deterioran la cerveza suceden lentamente a temperaturas bajas y por lo tanto es mejor guardarla refrigerada; se ha determinado que a 50 °F (10 °C) la cerveza se conserva en buen estado diez veces más tiempo que a 86 °F (30 °F). Si no tienes espacio en el refrigerador, guárdala en el lugar más fresco y oscuro de la casa.

El área de almacenaje debe estar poco iluminada porque la luz reacciona con los lúpulos. El resultado se conoce como azorillamiento porque el químico producido es casi idéntico al que rocía el zorrillo. Un número creciente de cervecerías

que empaacan en botellas transparentes, verdes o azules usan extractos de lúpulo resistentes a la luz.

## **Señales de envejecimiento**

El aroma de la cerveza fresca se percibe cuando se abre el envase y frecuentemente mientras se sirve. Una cerveza arruinada por el paso del tiempo ha perdido el aroma del lúpulo y puede ser demasiado dulce. Para detectar el punto medio entre los extremos y la variación alrededor del mismo hay que conocer bien la cerveza. Otra clave es un color ajeno al estilo; por ejemplo, un matiz rojizo en una lager pálida (la cerveza oscurece según envejece). Cervezas que son inicialmente claras pueden tornarse turbias debido a la coagulación de proteínas. Muchas cervezas desarrollan un olor a cartón mojado según envejecen, las ricas en lúpulo ven su aroma muy reducido y las ricas en malta adquieren notas de licor o jerez.

Hay unos veinte sabores inesperados (*off-flavors*) que los cerveceros aprenden a reconocer porque indican que algo salió mal durante la elaboración, algunos pueden ser aceptables en baja concentración en ciertas cervezas y algunos se esperan de ciertos estilos. Tres ejemplos son guineo (acetato de isoamilo), caramelo de mantequilla (diacetilo) y clavo de olor (4-vinil guaiacol).

## **Cervezas que pueden añejarse**

Aunque todas las cervezas están listas para consumirse cuando salen de la cervecería, algunas pueden desarrollar aromas y sabores agradables según envejecen. Algunas cervezas pueden añejarse un año, otras dos, otras cinco, algunas hasta diez, y un puñado puede añejarse por décadas. Un buen punto de partida sobre este tema es el

libro *Vintage Beer, A Taster's Guide to Brews that Improve with Time*. El autor recomienda vinos de cebada, stouts imperiales, Belgian dark strong ales, ales rojas y pardas de Flandes, y geuzes; las ales escocesas y las saisons acondicionadas en botella también pueden dar buenos resultados. El lúpulo juega un papel secundario en todas estas cervezas, la mayoría son ricas en malta y altas en alcohol. Como es de esperar, a temperatura ambiente la cerveza envejece rápido, mientras que en el refrigerador (37-40 °F, 2.8 a 4.4 °C) lo hace lentamente.

El bourbon, un tipo de whisky estadounidense, se añeja en barriles de roble blanco que se queman por dentro para darle al licor su color y sabor. Estos barriles se usan una sola vez y muchas cerveceras los compran para añejar algunas de sus cervezas, impartiendoles aroma y sabor de bourbon, al igual que notas de vainilla y coco procedentes de la madera. También se utilizan barriles hechos de otras maderas y usados para añejar diversos licores o vinos.

## **Envases**

La cerveza se envasa en botellas de cristal, latas de aluminio y barriles (*kegs*) de acero inoxidable o plástico. Las botellas siguen siendo populares por tradición y porque para muchas personas son atractivas y elegantes. Los cerveceros caseros las usan a menudo porque pueden lavarlas y reusarlas. Entre sus desventajas se encuentran: mayor costo, fragilidad, poco reciclaje, permeabilidad a la luz (aun las botellas oscuras dejan pasar un poco de luz), y el sello plástico de la chapa permite la entrada de oxígeno que puede perjudicar el producto.

Las latas cuestan y pesan menos, son más difíciles de romper, son fácilmente reciclables, pueden guardarse unas

sobre otras, y bloquean por completo la entrada de luz y oxígeno. El interior de la lata está revestido por una capa fina de plástico inerte que evita el contacto con el aluminio.

La ventaja principal de los barriles (*kegs*) para una cervecería pequeña es que no tiene que invertir en equipo para embotellar o enlatar. Además, muchas personas creen que la cerveza de barril siempre es más fresca y sabe mejor. Las desventajas principales son que la cerveza sólo está disponible en bares y otros lugares similares, y que los barriles de metal deben ser rastreados y recuperados para volver a utilizarlos. Los barriles de plástico de un solo uso son muy convenientes pero pueden terminar en vertederos.

## **Fechas**

Aunque no es requerido, muchas cervecerías imprimen en algún lugar del envase una fecha de envasado, de consumo preferente (*best before*, *best by*) o ambas; algunas escriben la fecha siguiendo el formato de mes, día y año, mientras que otras invierten el día y el mes. Algunas usan una fecha donde 25151 significa el día número 151 del 2025. Existen sistemas más crípticos, por ejemplo 6245 para el sexto día de la semana 24 del 2025. El sistema usado por la mayoría de las cervecerías puede encontrarse en línea.

Sin embargo, más importante que tener una fecha es saber qué hacer con ella. Si se trata de una fecha de envasado, ¿cómo sabes la fecha de consumo preferente? Si es una fecha de consumo preferente, ¿debes comprar la cerveza si ha pasado? Responder a estas preguntas no es sencillo porque no sabemos cómo la cerveza se almacenó desde que salió de la cervecería. Las fechas son por lo tanto guías cuya utilidad depende de tu conocimiento y experiencia con la cerveza; por ejemplo, una stout imperial almacenada dos

meses a temperatura ambiente puede estar en buenas condiciones, mientras que una hazy IPA probablemente está arruinada.

La cerveza no tiene fecha de caducidad o de expiración, es decir una fecha luego de la cual consumirla puede ser perjudicial. Esto es así porque el mosto se hierve durante una hora o más, y la cerveza envasada recibe protección de los lúpulos, el alcohol, el pH bajo y el contenido muy bajo de oxígeno. Además, las levaduras y bacterias que dañan la cerveza casi nunca son patógenas para los humanos. Darse cuenta que una cerveza se ha echado a perder debido a un almacenamiento inadecuado o al paso del tiempo es un paso importante en el aprendizaje sobre la cerveza.<sup>543</sup>

## **El vaso de cerveza**

Muchas personas consumen la cerveza directamente de la botella o lata. El sabor puede apreciarse de este modo, pero en un vaso transparente puedes además apreciar el aroma, el color, el grosor, la duración de la capa de espuma, y el encaje que se forma según la espuma retrocede. La cerveza servida en un vaso también llena menos porque más dióxido de carbono escapa de la misma.

Hay vasos para uso general y para estilos particulares de cerveza. Entre los primeros, los más populares son la pinta shaker (usado en la preparación de cocteles), la pinta nonic, y el tarro (*mug*, *stein*). Entre los segundos, el vaso pilsner es alto y estrecho para mostrar mejor la claridad de las lagers pálidas y la espuma blanca. Los vasos para IPAs tienen una boca que estrecha para condensar la espuma aromática. La copa teku, inspirada en las copas de vino, se usa a menudo para degustar cerveza. En Bélgica, el uso del vaso correcto es tan importante que la cerveza a menudo no se sirve

hasta que su vaso esté nuevamente disponible. La gran variedad de vasos es no obstante un fenómeno relativamente reciente, hasta mediados del siglo 20 la cerveza se servía y se disfrutaba en el vaso que estuviese disponible.

Los vasos nucleados tienen en el fondo líneas o logos grabados con láser que sirven como superficies o núcleos para la formación de burbujas; estos vasos producen una corriente de burbujas que se unen a la capa de espuma. En un vaso perfectamente limpio no nucleado, es normal ver muy pocas (si alguna) de esas burbujas porque hay muy pocos o ningún núcleo donde pueden formarse, pero la efervescencia se sentirá en la boca. La formación de burbujas en las paredes de un vaso de cerveza se debe a la presencia de partículas o residuos de grasa o detergente que sirven de núcleos; en otras palabras, el vaso no está (como debería estar) perfectamente limpio.

Para producir un vaso perfectamente limpio, enjágualo y llénalo hasta la mitad con agua. Añade jabón líquido y lávalo bien por dentro y por fuera con una esponja limpia, preferiblemente una usada solamente para tu vaso de cerveza. Enfatiza en las zonas que tocas con las manos y los labios. Enjuaga el exterior con agua corriente hasta que desaparezca todo el jabón y repite el proceso por dentro. Enjuágalo dos veces más por ambos lados y colócalo en un escurridor. No seques el vaso con una toalla de tela o de papel, ambas depositan partículas que se convertirán en núcleos para burbujas.

## **La temperatura ideal**

En climas cálidos la cerveza se consume generalmente fría. La llevamos a la playa en una nevera con hielo y en la casa

la ponemos a veces en el congelador. Eso está bien para lagers pálidas y otras cervezas diseñadas para ser refrescantes y fáciles de beber, todas ellas bastante bajas en aroma y sabor.

Las otras cervezas merecen ser apreciadas y deben servirse idealmente a la temperatura recomendada por la cervecería (algunas la incluyen en la etiqueta, otras en su página web). A esas temperaturas la cerveza libera sus mejores aromas y tiene el sabor deseado por el cervecero. Como medir temperaturas es tedioso, la opción práctica es servir la cerveza a la temperatura regular del refrigerador (37-40 °F, 2.8 a 4.4 °C) y consumirla a un ritmo que le permita alcanzar la temperatura ideal. Otra opción es sacar la cerveza del refrigerador de cinco a quince minutos antes de servirla. Como norma, mientras más carácter y alcohol tiene una cerveza, menos fría debe servirse; algunas cervezas complejas se sirven rondando los 60 °F (15.5 °C), que es la temperatura promedio recomendada para servir vino rojo.

## **Cómo servir, evaluar y comprar cerveza, el papel del distribuidor, psicología y cerveza, cerveza y comida, cerveza y salud, cerveza ligera**

---

**E**l método tradicional de servir la cerveza consiste en inclinar el vaso unos 45 grados y verter de la mitad a dos terceras partes del líquido a lo largo de la pared, entonces el vaso se endereza gradualmente y la cerveza restante se vierte en el centro. El proceso se observa y se hacen ajustes para obtener la cantidad deseada de espuma: el líquido puede verterse más rápido o más lento, desde más arriba o cerca del vaso. La técnica varía ligeramente para cada tipo de vaso. No hay nada malo con detenerse a observar cómo va formándose la capa de espuma antes de verter el líquido restante.

La cerveza carbonatada en el envase desarrolla un sedimento de levadura que tradicionalmente se consume en las cervezas de trigo. Para consumirlo, deja un dedo de líquido en el envase, revuélvelo vigorosamente varias veces

y vierte el líquido sobre la espuma; la levadura descenderá como una cascada y oscurecerá la cerveza. Para evitar el sedimento vierte la cerveza normalmente, la mayor parte de la levadura debe permanecer adherida al fondo del envase.

## **Cómo evaluar la cerveza**

Para los aficionados, evaluar la cerveza es parte integral de su disfrute. Para comenzar el proceso, vierte la cerveza en un vaso de cristal limpio. Nota su color, transparencia, y el color, espesor y duración de la capa de espuma. En lugares húmedos la transparencia debe evaluarse inmediatamente porque se condensa agua en el vaso y la cerveza clara se ve opaca. Ahora acerca la nariz a la espuma e inhala varias veces. Cuando termines de analizar el aroma, ingiere una cantidad de líquido, muévelo de un lado a otro en la boca y traga.

Repite prestando atención al aroma, sabor, efervescencia, cuerpo y regusto. De ser necesario, revuelve el vaso para producir más espuma y aroma. Cuando estés listo, contesta las siguientes preguntas (o usa este formulario: <https://archive.org/details/formulevalcerveza>).

**1.** ¿Qué te recuerda el aroma; flores, frutas, pan, nueces, especias, pino? **2.** ¿Es el sabor dulce, amargo o agrio; simple o complejo? **3.** ¿Son el aroma y el sabor parecidos o hay una diferencia clara entre ambos? **4.** ¿Desaparece el sabor rápido después de tragar o deja un regusto? **5.** ¿Es el regusto persistente o efímero? **6.** ¿Se siente el líquido acuoso, espeso o intermedio? **7.** ¿Cuán efervescente es la cerveza; mucho, intermedio o poco? **8.** ¿Cómo se siente la efervescencia en la boca; picante, suave o cremosa? **9.**

¿Sentiste el alcohol?. **10.** ¿Te gustó? ¿La recomendarías?  
¿La comprarías otra vez?

Si no te gustó la cerveza, pregúntate: ¿Estabas familiarizado con el estilo? Quizás la cerveza te sorprendió con aromas y sabores nuevos. Algunas cervezas son gustos adquiridos, como una canción que de primera intención no te gusta, pero que luego de escucharla varias veces se convierte en una de tus favoritas.

Las personas difieren en su habilidad para detectar detalles en la cerveza; por ejemplo, somos más sensibles cuando jóvenes, y las mujeres son más sensibles que los hombres. También podemos percibir aromas y sabores de modo diferente dependiendo del lugar donde estamos, la hora del día, la compañía y hasta el estado de ánimo.

Si quieres analizar la cerveza con precisión, trata de hacerlo bajo las mismas condiciones, libre de distracciones y preferiblemente antes del mediodía porque la sensibilidad disminuye a medida que progresa el día. Los catadores profesionales trabajan en lugares sin distracciones, olores ni ruidos. Si vas a probar varias cervezas, comienza con las más simple y deja la más compleja para el final.

## **Cómo comprar cerveza**

Comprar cerveza es frustrante para quien conoce poco sobre la misma. Frente a una gran variedad puede prevalecer la confusión y la compra se hará casi al azar. Para el comprador informado la experiencia es muy diferente. La etiqueta indica el estilo e inmediatamente recibes un adelanto del aroma y el sabor, sabes si es adecuada para un día de playa, una reunión con amigos,

una conversación con otros aficionados a la cerveza, un almuerzo con colegas, o la cena en un día especial.

Compra cerveza donde la mantienen refrigerada o al menos en aire acondicionado y, en el caso de botellas, lejos de ventanas y luces artificiales. Si tienes dudas sobre la frescura del producto, verifica la fecha de consumo preferente de varias cervezas; si han pasado, opta por un lugar que vende más y mueve su inventario más rápido.

La cerveza es más barata en los supermercados, pero allí suelen vender pocas botellas y latas individuales, por lo que te ves obligado a comprar cuatro o seis. Las gasolineras venden más cervezas individuales, permitiéndote gastar menos a la vez que pruebas una variedad mucho mayor. Al evaluar el precio de la cerveza, recuerda comparar productos similares. No es justo, por ejemplo, comparar el precio de una pilsner elaborada por una cervecería artesanal con el de una elaborada por una enorme cervecería automatizada.

## **El papel del distribuidor**

Entre la cervecería y el lugar donde compramos la cerveza se encuentra el distribuidor, una persona sobre la cual conocemos poco pero que impacta significativamente nuestra experiencia con la cerveza. Los distribuidores le compran a las cervecerías (o a importadores) y le venden a las tiendas; estas dos interacciones determinan qué cervezas están en el mercado y cuáles desaparecerán. Las cervezas que se venden bien pueden permanecer muchos años en el mercado; las se venden poco tarde o temprano desaparecerán, aunque sean exquisitas e históricamente importantes.

El distribuidor almacena la cerveza hasta que recibe los pedidos y la entrega a los clientes. Algunos distribuidores almacenan la cerveza refrigerada y la entregan rápido, otros la almacenan a temperatura ambiente durante semanas o meses.

## **Psicología y cerveza**

Varios factores psicológicos afectan la compra y el disfrute de la cerveza. Por ejemplo, las etiquetas con tipografías e ilustraciones antiguas atraen más a las personas mayores, que valoran la tradición, el prestigio y la elegancia; mientras que aquellas con una tipografía moderna, colores llamativos y arte creativo son más atractivas para los jóvenes, que tienen una vida activa, moderna y aventurera. La etiqueta por si sola puede determinar quién compra y consume una cerveza que de otro modo podría ser disfrutada por todos.

Las personas mayores tienden a preferir y en ocasiones solamente consumen cerveza embotellada porque este envase es tradicional y elegante, mientras que los bebedores más jóvenes prefieren las latas porque son más portátiles y reciclables. Los consumidores que se limitan a un tipo de envase se pierden cervezas excelentes.

Una experiencia placentera con una determinada cerveza en un lugar y momento especial ha atado a algunas personas a esa cerveza de por vida, impidiéndoles disfrutar la amplia variedad de marcas y estilos disponibles hoy.

## **Cerveza y comida**

Pocas personas se preocupan por combinar la cerveza con la comida, y cuando ambas están disfrutándose, poco debe importar. No obstante, algunas personas disfrutan más la

experiencia cuando combinan estilos de cerveza con comidas particulares. Muchas cervecerías proveen ideas de pareo o maridaje en la etiqueta o en la página web de la cerveza. También hay muchos recursos en línea e incluso libros sobre el tema.

La sugerencia más común de los expertos es parear la cerveza con alimentos que tienen aromas y sabores parecidos, y que son similarmente complejos (cervezas simples con comidas livianas y cervezas complejas con comidas pesadas). Algunos ejemplos son un emparedado de jamón y queso con una lager pálida; una hamburguesa a la parrilla con una ale ámbar; un filete a la parrilla, con una porter; vegetales a la parrilla con una ale dorada; una ensalada rica en distintos sabores, con una ale pálida; sushi con una cerveza de trigo; pescado con una tripel o una ale pálida; comida picante, con una IPA; una pizza sencilla, con una American blonde ale; jamón con piña con una cerveza de trigo alemana (ambos tienen aroma a clavo de olor).

Cuando se parean bien, la cerveza no domina la comida o viceversa, sino que ambas se complementan y son más agradables que cualquiera de ellas es por sí mismo. El postre también puede acompañarse con cerveza; por ejemplo, bizcocho o helado de chocolate con una stout, y tarta de limón con una IPA rica en notas cítricas. La cerveza también puede ser parte del postre, como en una bola de helado de vainilla sumergida en una stout. Una cerveza agria hecha con frutas o una *pastry stout* se pueden servir solas como postre.

## **Cerveza y salud**

La cerveza se ha usado como remedio para varias dolencias y enfermedades. Durante casi dos siglos, las

porters y las stouts se mercadearon como alimentos nutritivos y eran recetadas por médicos a mujeres embarazadas y lactantes, personas débiles y bajo peso, deportistas, ancianos, e incluso niños. Hoy ninguna cerveza se receta por su valor nutricional ni por sus posibles beneficios a la salud, y muchas autoridades sugieren que el consumo de alcohol debe reducirse al mínimo o eliminarse por completo. Se ha dicho que el alcohol es tan cancerígeno como el tabaco y que daña el corazón y otros órganos. Ante esta situación, la cerveza y todas las demás bebidas alcohólicas deben consumirse con moderación.

En el 2025, las guías de los Estados Unidos sugieren un consumo diario máximo de 1.2 onzas (35.5 ml) de alcohol para los hombres y la mitad para las mujeres debido a su menor tamaño promedio. Esta cantidad se encuentra en dos cervezas de 12 onzas (355 ml) con 5 % alc/vol, y es igual a 120 en el siguiente cálculo: 12 onzas x 5 % alc/vol x 2 cervezas. Si deseas mantener tu consumo de alcohol dentro del límite sugerido, haz el cálculo para la cantidad de cerveza que consumes diariamente. He aquí tres ejemplos: 1. Dos botellas de 11.3 onzas con 4.8 % alc/vol:  $11.3 \times 4.8 \times 2 = 108.4$  (por debajo del límite sugerido). 2. Dos botellas de 12 onzas con 9.4 % alc/vol:  $12 \times 9.4 \times 2 = 216$  (1.9 veces el límite sugerido). 3. Dos latas de 16 onzas con 8 % alc/vol:  $16 \times 8 \times 2 = 256$  (2.1 veces el límite sugerido). El mismo cálculo puede hacerse para el vino y los licores.

Dos alternativas para reducir el consumo de alcohol son optar por cervezas sin alcohol (hasta 0.5 %) y cervezas 0.0 (con trazas de alcohol presentes naturalmente en jugos y frutas). El sabor de estas cervezas no iguala todavía el sabor de las versiones regulares, pero la brecha se ha ido cerrando gracias a avances tecnológicos. Muchas cervecerías industriales ofrecen ambas versiones de sus

cervezas principales y varias cervecerías solamente producen este tipo de cerveza.

## Información adicional y lista de cervezas

---

**S**obre la cerveza hay una gran cantidad de información en línea que puedes encontrar buscando por palabras clave. Hay páginas web, blogs, revistas, grupos en redes sociales, documentales, artículos técnicos, vídeos y cursos en línea. Un glosario preparado inicialmente para esta publicación creció y se convirtió en otra publicación titulada Vocabulario de la cerveza: <https://archive.org/details/vocabulariocerveza>.

También hay muchos libros sobre el tema, disponibles en versión digital, impresa o ambas. He leído los siguientes: *The Essentials of Beer Style* (Fred Eckhardt, 1989); *Ultimate Beer* (Michael Jackson, 1998); *Beer Basics, A Quick and Easy Guide* (Peter LaFrance, 1995); *Brew Chem 101, The Basics of Homebrewing Chemistry* (Lee W. Janson, 1996); *Prost! The Story of German Beer* (Horst D. Dornbusch, 1997); *Beer Blast, The Inside Story of the Brewing Industry's Bizarre Battles for Your Money* (Philip Van Munching, 1997); *Beer in America, The Early Years—1587-1840* (Gregg Smith, 1998); *Dictionary of Beer & Brewing* (Dan Rabin and Carl Forget, 1998); *Designing Great Beers, The Ultimate Guide to*

*Brewing Classic Beer Styles* (Ray Daniels, 1998); *Beer, Tap into the Art and Science of Brewing* (Charles Bamforth, 2003); *Radical Brewing: Recipes, Tales & World-Altering Meditations in a Glass* (Randy Mosher, 2004); *Beer School, Bottling Success at the Brooklyn Brewery* (Steve Hindy & Tom Potter, 2005); *Wild Brews: Beer Beyond the Influence of Brewer's Yeast* (Jeff Sparrow, 2005); *Brew Like a Monk: Trappist, Abbey, and Strong Belgian Ales and How to Brew Them* (Stan Hieronymus, 2005); *Ambitious Brew, The Story of American Beer* (Maureen Ogle, 2006); *Beer, A History of Brewing in Chicago* (Bob Skilnik, 2006); *Beer* (Michael Jackson, 2007); *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* (Richard Unger, 2007); *Amber, Gold & Black, The History of Britain's Great Beers* (Martyn Cornell, 2010); *The Oxford Companion to Beer* (Garrett Oliver, 2011); *Beer for Dummies* (Marty Nachel & Steve Ettlinger, 2012); *Beyond the Pale Ale; The Story of Sierra Nevada Brewing Co.* (Ken Grossman, 2013); *The Complete Beer Course: Boot Camp for Beer Geeks: From Novice to Expert in Twelve Tasting Classes* (Joshua Bernstein, 2013); *Beerology: Everything You Need to Know to Enjoy Beer... Even More* (Mirella Amato, 2014); *The Ultimate Book of Beers* (Mark Kelly & Stuart Derrick, 2014); *The Craft Beer Revolution: How a Band of Microbrewers is Transforming the World's Favorite Drink* (Steve Hindy, 2014); *Vintage Beer, A Taster's Guide to Brews that Improve over Time* (Patrick Dawson, 2014); *Short Course in Beer- An Introduction to Tasting and Talking About the World's Most Civilized Beverage* (Lynn Hoffman, 2014); *Beer for All Seasons: A Through-The-Year Guide to What to Drink and When to Drink It* (Randy Mosher, 2015); *The Brewer's Tale, A History of the World According to Beer* (Michael Bostwick, 2015); *Brewology, An Illustrated Dictionary for Beer Lovers* (Mark Brewer, 2015); *Proof, The Science of Booze* (Adam Rogers, 2015); *Beer School: A Crash Course in Craft Beer* (Jonny Garrett & Brad Evans,

2016); *The World Atlas of Beer: The Essential Guide to the Beers of the World* (Tim Webb & Stephen Beaumont, 2016); *Wood & Beer, A Brewer's Guide* (Dick Cantwell & Peter Bouckaert, 2016); *The National Geographic Atlas of Beer: A Globe-Trotting Journey Through the World of Beer* (Nancy Hoalst-Pullen & Mark Patterson, 2017); *Tasting Beer: an Insider's Guide to the World's Greatest Drink* (Randy Mosher, 2017); *Lager: The Definitive Guide to Tasting and Brewing the World's Most Popular Beer Styles* (Dave Carpenter, 2017); *The Scratch & Sniff Guide to Beer, A Beer Lover's Companion* (Justin Kennedy, 2017); *Drink Beer, Think Beer: Getting to the Bottom of Every Pint* (John Holl, 2018); *The Craft Beer Dictionary, An A to Z of Craft Beer, from Hop to Glass* (Richard Croasdale, 2018); *Beer: The Story of the Most Celebrated Drink* (TIME Special, 2018); *Stuff Every Beer Snob Should Know* (Ellen Goldstein, 2018); *A Brief History of Lager: 600 Years of the World's Favourite Beer* (Mark Dredge, 2019); *A Natural History of Beer* (Rob DeSalle & Ian Tattersall, 2019); *American Beer History, From the Mayflower to Microbreweries* (Gregg Smith, 2019); *Beer: Taste the Evolution in 50 Styles* (Natalya Watson, 2020); *Beer Drinker's Dictionary* (Gregg and Lisa Smith, 2020); *The Beer Bible* (Jeff Alsworth, 2021); *The Botany of Beer, An Illustrated Guide to More Than 500 Plants Used in Brewing* (Giuseppe Caruso, 2022; publicado en italiano en 2019); *Trappist Beer Travels, Inside the Breweries of the Monasteries* (Caroline Wallace, Sarah Wood & Jessica Deahl, 2023); *In the Beginning Was the Beer: Loads of Interesting Things About Your Favorite Drink* (Dalibor Antunovic, 2023); *The Meaning of Beer, How our Pursuit of the Perfect Pint Built the World* (Johnny Garrett, 2024); *Modern Lager: Techniques, Processes and Recipes* (Jack Hendler & Joe Conolly, 2024); *Malt, Hops, Magic and Passion, The Essence of Beer* (Andy Mitchell, 2024); *A Beginner's Guide to Beer, A Frothy, Frisky and Flavorful*

*History of the World's Oldest Adult Beverage* (Gilbert Chediak, 2025).

## Lista de cervezas probadas

A continuación se encuentran las 924 cervezas que he probado y evaluado. Todas se obtuvieron en Puerto Rico, excepto cuatro que fueron adquiridas en los Estados Unidos para entender mejor sus estilos: Pilsner Urquell, Dos Equis Ambar, Hoegaarden, Reissdorf Kölsch.

ALEMANIA: **Allgäuer** Festbier, **Ayinger** Altbairisch Dunkel, Ayinger Bavarian Pils, Ayinger Celebrator Doppelbock, Ayinger Bräuweisse, Ayinger Oktober Fest-Marzen, Ayinger Urweisse, **Clausthaler** Grapefruit, Clausthaler IPA Dry Hopped, Clausthaler Original, **DAB** Dortmunder Dark Beer, DAB Dortmunder Export, **Göller** Dunkel, Göller Steinhauer Weisse, **Henninger** Lager, **Hofbräu** Dunkel, Hofbräu Hefe Weizen, Hofbräu Oktoberfestbier, Hofbräu Original, **Paulaner** Grapefruit Radler, Paulaner Hefe-Weizen, Paulaner Münchner Lager, Paulaner Oktoberfest Bier, Paulaner Oktoberfest Märzen, Paulaner Salvator, Paulaner Weizen-Radler, **Radeberger** Pilsner, **Schöfferhofer** Hefeweizen, Schöfferhofer Hefeweizen Grapefruit, Schöfferhofer Hefeweizen Passion Fruit, Schöfferhofer Hefeweizen Pineapple, Schöfferhofer Hefeweizen Pomegranate, Schöfferhofer Hefeweizen Watermelon Mint, **Weihenstephaner** Festbier, Weihenstephaner Hefe Weissbier, Weihenstephaner Original Premium Lager, Weihenstephaner Pilsner, Weihenstephaner Vitus Weizenbock, ARGENTINA: **Quilmes** Clásica, AUSTRIA: **Stiegl** Radler Grapefruit, Stiegl Radler Lemon, BÉLGICA: **Achouffe** Chouffe Cherry, Achouffe Chouffe N'ice, Achouffe La Chouffe Blonde, **Bavik** Super Wit, **Boon** Kriek, **Chimay**

Cinq Cents (blanca), Chimay Cinq Cinquante (verde),  
 (Chimay Dorée (dorada), Chimay Grande Réserve (azul),  
 Chimay Première (roja), **Dupont** Saison (Saison Dupont),  
**Duvel** Blond Ale, Duvel Single Fermented Golden Ale, Duvel  
 Strong Blond Ale, Duvel Tripel Hop Cashmere Belgian IPA,  
 Duvel Tripel Hop Citra Belgian IPA, **Gulden Draak** Classic,  
 Gulden Draak 9000 Quadruple, **Huyghe** Delirium Deliria,  
 Huyghe Delirium Noël, Huyghe Delirium Nocturnum, Huyghe  
 Delirium Red, Huyghe Delirium Tremens, **Kasteel** Nitro  
 Bacchus Cherry Beer, Kasteel Nitro Bacchus Flemish Old  
 Brown, Kasteel Nitro Bacchus Raspberry Beer, Kasteel Nitro  
 Barista, Kasteel Nitro Blond Belgian Ale, Kasteel Nitro Noir  
 Porter, Kasteel Nitro Quad, Kasteel Nitro Rouge, Kasteel  
 Rouge 0, Kasteel Wit, **Lindemans** Apple, Lindemans  
 Cassis, Lindemans Cuvée René Oude Geuze, Lindemans  
 Framboise, Lindemans Kriek, Lindemans Pêche, Lindemans  
 Strawberry, **Orval** Trappist Ale, **Palm** Amber Ale, **Petrus**  
 Cranberry Rosé Fruited Ale, Petrus Hibiscus & Passion Fruit  
 Fruited Ale, Petrus Mango & Pineapple Fruited Ale, **Piraat**,  
**Rodenbach** Grand Cru Red Ale, Rodenbach Fruitage, **St.**  
**Bernardus** Abt 12 (quadruple), St. Bernardus Belgian Wit  
 Ale, St. Bernardus Christmas Ale, St. Bernardus Tripel,  
**Stella Artois** Imported Lager Beer, **Trappistes Rochefort** 6,  
 Trappistes Rochefort 8, Trappistes Rochefort 10, Trappistes  
 Rochefort Triple Extra, **Westmalle** Dubbel, Westmalle Tripel,  
**Wittekerke** Authentic Belgian White Beer, Wittekerke  
 Framboise, CANADÁ: **Sober Carpenter** Organic Session  
 IPA, **Collective Arts** Berry, Banana, Acai & Granola  
 Smoothie Sour, Collective Arts Blueberry, Chocolate, Coffee  
 & Vanilla Sour, Collective Arts Border Crossing IPA,  
 Collective Arts Cherry Pie Sour Imperial Fruited Pastry Sour,  
 Collective Arts Collective Lager, Collective Arts Daily  
 Forecast Mimosa Sour, Collective Arts Emerald Dark Non-  
 Alcoholic, Collective Arts Guava Gose, Collective Arts Hazy

Pale, Collective Arts Hazy State NEIPA (Collective Arts Hazy State Session IPA), Collective Arts IPA No. 18 Coconut & Key Lime IPA, Collective Arts IPA No. 20 Citra Four Ways NEIPA, Collective Arts IPA No. 21 Ale Brewed with Guava, Mango, Vanilla & Lactose; Collective Arts IPA No. 22 Sabrolicious Lotus; Collective Arts Jam Up Pineapple & Tangerine Sour, Collective Arts IPA Non-alcoholic, Collective Arts Jam Up The Mash Sour, Collective Arts Life in the Clouds IPA (NEIPA), Collective Arts Mosaic Four Ways, Collective Arts Origin of Darkness 2022: Bourbon Barrell Aged Imperial Stout w/Raspberry, Chocolate & Mint (Dubbess Collab), Collective Arts Origin of Darkness 2022: Madeira Whiskey Barrell Aged Imperial Stout w/Pecans and Coffee (Burial Beer Co. Collab), Collective Arts Origin of Darkness 2022: Port Barrell Aged Imperial Stout w/Vidal Ice Wine (Cloudwater Collab), Collective Arts Origin of Darkness 2022: Wheated Bourbon Barrel Aged Imperial Stout w/Dulce de Leche (Bellwoods Collab), Collective Arts Pomegranate & Grapefruit Sour, Collective Arts Rainbow Sherbet Sour, Collective Arts Sicilian Lemon Gose, Collective Arts Stranger Than: Chocolate & Coconut Porter, Collective Arts Strawberry Piña Colada Sour, Collective Arts Surround Sound Lotus Double IPA, **Corsaire** La Youkai, **Parallel 49** Craft Lager, Parallel 49 Filthy Dirty IPA, Parallel 49 Jerkface 9000 Northwest Wheat, Parallel 49 Ruby Tears Northwest Red Ale, Parallel 49 Trash Panda Hazy IPA, CHILE: **Kross** Golden Cerveza Pale Ale, Kross Maibock Cerveza Strong Lager, Kross Pils Cerveza German Lager, Kross Stout Cerveza Cream Stout, CHINA: **Lucky Buddha** Enlightened Beer, **Master Gao** Baby Jasmine Tea Lager, Master Gao Puffed Rice IPA, **Tsingtao** Imported Premium Lager, Tsingtao 0.0, DINAMARCA: **Carlsberg** Premium Beer, ECUADOR: **Latitud Cero** Apachita Belgian Style Wheat Ale, Latitud Cero Catequilla Amber Lager, Latitud Cero

Concordia Blonde Helles Export, Latitud Cero Punta Palmar American Style Pale Ale, ESPAÑA: **Alhambra** Reserva Roja, Alhambra Reserva 1925, **Cerveces La Gardenia** Rosita Blonde Ale, **Damm** Daura IPA, Damm Daura Lager, Damm Daura Non-alc, Damm Estrella, Damm Inedit, **Hijos de Rivera** Estrella Galicia Helles Export Beer, Hijos de Rivera Estrella Galicia Sin Gluten, Hijos de Rivera Estrella Galicia 0.0, Hijos de Rivera 1906 Reserva Especial Helles Bock, **Mahou** Cinco Estrellas, Mahou IPA, **Mica** Cuarzo Ale Premium, Mica Flor de Encina Beer with Spices, Mica Imperial Stout, Mica Oro Ale Premium, Mica Oro Oak Ale Premium, Mica Raíz IPA, **Palax** Artesan Lager, Palax Artesan Session IPA, ESTADOS UNIDOS: **Abita** Amber Lager, Abita Andygator, Abita Barney, Abita Jockamo Juicy IPA, Abita Mimosa, Abita Pecan Ale, Abita Purple Haze Raspberry Lager, Abita Strawberry Lager, Abita Turbodog, **Abomination** Wandering into the Fog Double IPA, **Adroit Theory** Czech Style Pilsner, **Allagash** Brewer's Ridge Saison, **Anchor** California Lager, Anchor Fog Breaker IPA, Anchor Liberty Ale, Anchor Porter, Anchor Steam Beer, **Arcadia** Porter Rico, **Aslin** Clear Nights West Coast-Style India Pale Ale, Aslin No Backsies Hefeweizen, Aslin Power Moves India Pale Ale, Aslin Radler, Aslin Volcano Sour Ale Brewed with Blackberries, Blueberries, Milk Sugar and Vanilla, **Athletic Brewing** Cerveza Atlético Light Copper, Atlantic Brewing Run Wild IPA, Athletic Brewing Upside Dawn Golden, **Barriehouse & Prison Pals** Katya Helles Bock, **Barrier** Deadly Combination with Nelson and Mosaic IPA, Barrier Strictly Speaking New England Style IPA, Barrier 51631 IPA, **Bell's** Amber Ale, Bell's Best Brown Ale, Bell's Big Hearted IPA Imperial IPA, Bell's Change of Heart Experimental IPA (Cold IPA), Bell's Christmas Ale Scotch Ale, Bell's Expedition Stout Russian Imperial Stout, Bell's Flamingo Fruit Fight Lemon-Lime Gose-style Ale, Bell's

Flamingo Fruit Fight Passion Fruit and Lime Tart Ale, Bell's Flamingo Fruit Fight Refreshing Raspberry Ale, Bell's Flamingo Fruit Fight Session Ale with Blood Orange, Bell's Flamingo Fruit Fight Session Ale with Ginger & Lime, Flamingo Fruit Fight Session Sour Ale with Cherry, Bell's Hazy Hearted IPA Hazy IPA, Bell's Hopslam Ale Double IPA, Bell's Juicy Gossip Pale Ale, Bell's Kalamazoo Stout, Bell's Lager for the Lakes American Lager, Bell's Lager of the Lakes Bohemian Pilsner, Bell's Larry's Latest Juicy IPA, Bell's Light Hearted Ale, Bell's LoSun Lo-Cal American Wheat Ale, Bell's Oberon American Wheat Ale, Bell's Oberon Cherry, Bell's Oberon Citrus, Bell's Oberon Eclipse Citrus Wheat, Bell's Oberon Mango Habanero, Bell's Official Hazy IPA, Bell's Oktoberfest Märzen, Bell's Porter, Bell's Rind Over Matter Wheat Ale with Lemon and Orange Zest, Bell's Two Hearted Ale American IPA, **Blue Moon** Belgian White, Blue Moon Harvest Pumpkin Wheat, Blue Moon Iced Coffee Blonde, Blue Moon Lightsky, Blue Moon Mango Wheat, Blue Moon Non-alcoholic Belgian White, **Boquerón** Blonde Ale, Boquerón Caja de Muerto, Boquerón Crash Boat IPA, Boquerón Grapefruit Blonde Ale, Boquerón El Sato Pale Ale, Boquerón Lager, **Boulevard** American Kölsch Golden Ale, Boulevard Barrel-Aged Baltic Porter, Boulevard Barrel Aged Chai Imperial Stout, Boulevard Barrel-Aged Imperial Porter, Boulevard Barrel-Aged Imperial Stout & Barleywine Ale, Boulevard Berry Noir Sour Ale, Boulevard Blue Money Blueberry IPA, Boulevard Bourbon Barrel Quad, Boulevard Brewa Bunga Cove Imperial Golden Brew with Hazelnut and Vanilla, Boulevard Chill Vibes, Boulevard Chocolate-Dipped Cherry Imperial Stout, Boulevard Churro Grande Barrel Aged Imperial Brown Ale with Cinnamon and Natural Flavors, Boulevard Dank 7 Belgian-style IPA, Boulevard Dark Truth Imperial Stout, Boulevard Deep Flux Pale Barleywine Ale, Boulevard Double Barrel Dubbel, Boulevard Dream Vision Orange Vanilla Ale, Boulevard Early Riser

Coffee Porter, Boulevard Easy Sport, Boulevard Espresso Martini Stout Wheated Imperial Milk Stout with Coffee and Lactose, Boulevard Five Bourbon Barrel Imperial Stout (13.3 %), Boulevard Imperial Brown Ale with Cinnamon and Vanilla, Boulevard Imperial Porter Tasting Room 2020, Boulevard Imperial Stout Tasting Room 2020, Boulevard Irish Traditional Red Ale, Boulevard Joker's Wit Double Witbier, Boulevard KVEIK IPA, Boulevard Mango Jungle Sour Uncharted Ale, Boulevard Maple Mood Barrel Aged Imperial Stout, Boulevard Nut Cracker Winter Warmer, Boulevard Proper Pour 2023 Imperial Stout, Boulevard Proper Pour 2024 Imperial Stout, Boulevard Rested Reserve Double Barrel-Aged Wheated Imperial Stout, Boulevard Rye on Rye, Boulevard Rum Barrel-Aged Spice Cake Imperial Brown Ale with Natural Flavors and Caramel Color, Boulevard Single-Wide IPA, Boulevard Southwest BLVD Lager with Salt and Lime, Boulevard Space Camper Alpha Vapor Nebulous IPA, Boulevard Space Camper Cosmic IPA, IPA, Boulevard Space Camper Hyper Warp Black IPA, Boulevard Space Camper Juice Nova Superstellar IPA, Boulevard Space Camper Quantum Hop Imperial IPA, Boulevard Space Camper Red Spectra Red IPA, Boulevard Space Camper Star Haze IPA, Boulevard Stuff of Legend Stout, Boulevard Sugarwood Baklava Imperial Brown Ale, Boulevard Tank 7 American Saison, Boulevard Tank 7 Cranberry American Saison, Boulevard Terror from the Deep Double IPA, Boulevard The Calling Double IPA, Boulevard The Sixth Glass Quadrupel Ale, Boulevard 35th Anniversary Ale, Boulevard Tip Your Cap Baseball Beer, Boulevard Tiramisu Stout Ale with Coffee and Natural Flavors, Boulevard Tropic Slam Tart Island Ale, Boulevard Tropical Tank 7 Island Saison, Boulevard Wheat Wine Style Ale, Boulevard Whiskey Barrel Stout Imperial Stout, Boulevard Whtiman's More smores Barrel-Aged Stout, **Boulevard & Blackberry Farm Brewery** Carrot Cake Belgian-Style

Strong Ale Barrel Aged, **Brooklyn Brewery** Brooklyn Brown Brown Ale, Brooklyn Brewery Brooklyn Lager Amber Lager, Brooklyn Brewery Non-alcoholic Special Effects Hoppy Amber, Brooklyn Brewery Brooklyn Pilsner Crisp Pilsner, Brooklyn Brewery Playa de Brooklyn Lime Lager, Brooklyn Brewery Pulp Art Hazy IPA, **Bronx Brewery** City Island Sour IPA, Bronx Brewery World Gone Hazy IPA, **Budweiser**, Bud Light, Bud Light Lime, **Busch** Beer, Busch Light, **Ceria** Grainwave Belgian-style White, Ceria Indiewave IPA, **Cigar City** After Sesh, Cigar City Cosmic Crown Belgian-Style Strong Golden Ale, Cigar City Cubano-style Espresso Brown Ale, Cigar City Fancy Papers Hazy IPA, Cigar City Florida Cracker, Cigar City Florida Man Double IPA, Cigar City Frost Proof Belgian-style White, Cigar City Jai Alai IPA, Cigar City Guayabera Citra Pale Ale, Cigar City Margarita Gose, Cigar City Maduro Brown Ale, Cigar City Space Pope IPA, Cigar City Theoretical Jam Wheat Ale, **Civil Society** Beach. Boat. Repeat. Blonde Ale, Civil Society FRESH IPA, **Clown Shoes** Bubble Farm IPA, Clown Shoes Fruitarian Fruited Sour Ale with Red Raspberry and Blood Orange Purée, Clown Shoes Galactica Dank Nebula West Coast Style IPA, Clown Shoes Galactica Double IPA, Clown Shoes Galactica West Coast IPA, Clown Shoes Mango American Kölsch, Clown Shoes Road to Hopland Puerto Rico-style IPA, Clown Shoes Space Cake Double IPA, **Coors** Golden Banquet Beer, Coors Light, **Crazy Mountain** Mountain Little Bit of Crazy Session IPA, Crazy Mountain Mountain Livin Pale Ale, **Evil Twin** Low Life Pilsner, Evil Twin Modern Hipster IPA, **Fat Orange Cat** Baby Kittens Hazy New England Style IPA, Fat Orange Cat All Cats are Gray in the Dark White Stout with Natural Flavors, **Founders** All Day Grapefruit Session Grapefruit Hazy IPA, Founders All Day Haze Session Hazy IPA, Founders All Day Vacay Session Wheat Ale, Founders All Day West Coast Session West

Coast IPA, Founders Breakfast Stout, Founders Centennial IPA, Founders Dirty Bastard Scotch Style Ale, Founders 4 Giants and the Haze of Destiny Imperial Hazy IPA, Founders Frangelic Mountain Brown, Founders Frootwood Cherry Ale aged in Maple Syrup Bourbon Barrels, Founders Imperial Stout, Founders KBS Chocolate Cherry Imperial Stout, Founders Más Agave Clásica Grapefruit Imperial Gose, Founders Oktoberfest Märzen, Founders Panther Club Porter, Founders Porter, Founders Solid Gold Premium Lager, Founders Unraveled IPA, Founders Velvet Rush Imperial Brown Ale, **Goose Island** IPA, Goose Island Matilda, Goose Island Sophie, Goose Island 312, **Great Lakes** Dortmund Gold Lager, Great Lakes Midwest IPA, Great Lakes Nosferatu Double Red IPA, Great Lakes Oktoberfest, Great Lakes Vibacious Double IPA, Great Lakes Vibacious Juicy Double IPA, **Hanabi** Bere Helles Style Lager, **Harpoon** Big League Juicy IPA, Harpoon IPA, Harpoon Juicer Hazy IPA, Harpoon Rec. League, **High Point** Ramstein Amber Lager, High Point Ramstein Imperial Pilsner, **Island Brands** Coastal Lager, **Jester King** A Pale Green Horse IPA, Jester King Run Club Gose-style Ale, **Keystone** V9, **Kona** Big Wave Golden Ale, Kona Gold Cliff IPA, Kona Hanalei Island IPA, Kona Light Blonde Ale, Kona Longboard Island Lager, Kona Pineapple Pilsner, **LaGrow** Citra Organic Golden Ale, LaGrow Organic APA, LaGrow Organic IPA, LaGrow Organic Imperial Stout, LaGrow Organic Lager, **Lagunitas** IPA, Lagunitas Daytime IPA, Lagunitas Hazy Wonder IPA, Lagunitas Little Sumpin' Sumpin' IPA, Lagunitas Super Cluster IPA, **Margaritaville** Landshark Lager, **M.I.A.** Megamix Pale Ale, M.I.A. Miami Weiss Hefeweizen-style Ale, M. I. A. 305 Golden Ale, **Michelob** Ultra, Michelob Ultra Pure Gold, Michelob Ultra Zero, **Mikkeller** Burst IPA, **Miller** Lite, Miller Sharp's, **Natural Light**, **New Belgium** Fat Tire Amber Ale (Fat Tire

Ale), New Belgium Summer Bliss, New Belgium Voodoo Ranger IPA, New Belgium Voodoo Ranger Tropic Force Tropical IPA, **New Holland** Dragon's Milk Crimson Keep Red Ale, New Holland Dragon's Milk Reserve S'mores, New Holland Dragon's Milk Stout, New Holland Dragon's Milk Tales of Gold, New Holland Dragon's Milk White Stout, New Holland Mad Hatter Midwest IPA, New Holland Peach Space Machine Hazy IPA, New Holland Summer Ale Tart IPA, New Holland Tangerine Space Machine Hazy IPA, New Holland The Poet American Oatmeal Stout, **North Coast** Blue Star Wheat Beer, North Coast Brother Thelonious Belgian Style Abbey Ale, North Coast Old No. 38 Stout, North Coast Old Rasputin Russian Imperial Stout, North Coast PranQster Belgian Style Golden Ale, **O'Doul's** Premium, **Ommegang** Abbey Ale, Ommegang All Hallows Treat Imperial Chocolate Peanut Butter Stout, Ommegang Bourbon Barrel Adoration, Ommegang Dream Patch Fruited Sour, Ommegang Everything Nice Belgian Strong Blonde Ale with Seasonal Spices, Ommegang Giants Hazy IPA, Ommegang Gnommegang Belgian-style Blonde Ale, Ommegang Hennepin Farmhouse Saison Ale with Spices, Ommegang Idyll Days Pilsner, Ommegang Keep it Crunchy Imperial Granola Stout, Ommegang Metal Legion Midnight Lager with Spices, Ommegang Near Rainbows Hazy IPA, Ommegang Neon Boodles Tropical Raspberry Hazy IPA, Ommegang Neon Lights Hazy IPA, Ommegang Nirvana IPA, Ommegang Oak Aged Tripel, Ommegang Oktommegang Prost! Marzen-style Lager, Ommegang Solera Tart Golden Ale, Ommegang Three Philosophers Blueberry Coffee, Ommegang Three Philosophers Double Chocolate, Ommegang Three Philosophers Quadrupel Ale and Belgian Kriek with Cherries, Ommegang Nitro Three Philosophers Quadrupel Ale and Belgian Kriek with Cherries, Ommegang Nitro Three Philosophers Quadrupel Ale and Belgian Kriek

with Cherries, Ommegang Three Philosophers Wine Barrels, Ommegang 25th Anniversary Ale, Ommegang Triple Fruited Tripel, Ommegang Witte, **Ommegang & de Koninck**, Super Bolleke Belgian-style Amber Ale, **Ommegang & New Belgium** Belgian Essence, **Ommegang & Old Harbor** Neon Tides IPA, **Ommegang, Leifmans & Ducatto** Passport Royale Mixed Culture IPA, **One Well** Moral Support Session IPA, One Well Oktoberfest Lager, One Well Opener An Ale for All, One Well Ripped Right New England IPA, One Well Simcoerillo IPA, One Well Tequila Barrel-Aged Only Gose to Show, One Well State of Bean Coffee Blonde, One Well Victory Over Oatmeal Oatmeal Stout, One Well Whoppy IPA, **Oskar Blues** Dale's American Light Lager, Oskar Blues Dale's Pale Ale, Oskar Blues Hazy Blues Juicy IPA, Oskar Blues Mama's Little Yella Pils Bohemian Pilsner, Oskar Blues Old Chub Scotch Ale, Oskar Blues One-Y Hazy IPA, Oskar Blues Ten Fidy Imperial Stout, Oskar Blues Thick Haze IPA, Oskar Blues Tropic Mutant Experimental Series IV, Oskar Blues Western Mutant IPA, **Pabst** Blue Ribbon, Pabst Colt 45, **Pontoon** Crushing Waves Berliner Style Weisse with tart cherries and pineapple, Pontoon New Wave Radical Blonde Ale, **Prision Pals** Amber Lager, Prison Pals Anni-Beersary Bohemian Pilsner, Prison Pals Annoying Orange Smoothie Style Sour Ale with Peaches and Oranges, Prison Pals Barrel Series #1 Imperial Stout Bourbon Barrel Aged, Prison Pals Black Lager, Prison Pals Born to be Free Pale Ale, Prison Pals Double Nelson Double IPA, Prison Pals Cielito Lindo Mexican Style Lager, Prison Pals Dade Moon Witbier, Prison Pals Dorada Pampeana Blonde Ale, Prison Pals D10S Mexican Style Lager, Prison Pals Honey Blonde Ale, Prison Pals Katy Berry Smoothie Style Sour Ale with Raspberry, Blueberry & Blackberry, Prison Pals Mango No. 5 Wheat Ale with Mango, Prison Pals Nelson Hazy IPA, Prison Pals Orange is the New Porter, Prison Pals Premium Lager

(Prison Pals GOAT 10 Premium Lager), Prison Pals Right Here Right Now Hoppy Blonde, Prison Pals Stout, Prison Pals Sunshine Promise Hoppy Pilsner, Prison pals Triple Nelson Triple IPA, Prison Pals Verano Pink Lager, Prison Pals Witbier, **Prison Pals & Apache Artesanal** Two of Cups Mango & Guava Sour Lager, **Prison Pals & Olfactory** Phil the Freedom West Coast Pilsner, **Pudge Rodríguez** 13 Gold, **Red Clay** Half-time Hefeweizen Ale, Red Clay IPA, Red Clay Miura Dark Cape Caribbean Stout, Red Clay Miura Forbidden Blade Black Pilsner, Red Clay Miura West Indies Pale Ale, Red Clay Tres Barbas Mexican Style Lager, **Rincón** B.O.N.U.S. Guava Piña Gose, Rincón Bruma Lager, Rincón Conservación Red Ale, Rincón Década Summer Ale, Rincón Festbier, Rincón Living the Dream DDH NEIPA, Rincón Marejada Summer IPA, Rincón Overhead IPA, Rincón Pale Ale, Rincón Sandy Blonde, **Rogue** Batsquatch Hazy IPA, Rogue Brutal India Pale Ale, Rogue Combat Wombat Rogue Hazy IPA with Blood Orange and Grapefruit, Rogue Dead Guy Ale, Rogue Dead Guy IPA, Rogue Dead Guy Pale Ale, Rogue Dead Guy Pilsner, Rogue Dreamland American Lager, Rogue Hazelnut Brown Nectar, Rogue Honey Kölsch, Rogue Knuckle Buster Cold IPA, Rogue Newport Daze Hazy Pale Ale, Rogue Pumpkin Patch Ale, Rogue Rolling Thunder 2023 Imperial Stout, Rogue Santa's Private Reserve 2023 Toffee Chocolate Stout with Natural Flavors, **Sailfish** Lager, Sailfish Sunrise City IPA, Sailfish White Marlin Wit, **Samuel Adams** American Light Lager, Samuel Adams Blueberry Lager, Samuel Adams Boston Lager, Samuel Adams Cherry Wheat, Samuel Adams Flannel Fest Munich Style Dunkel, Samuel Adams Harvest Helles, Samuel Adams Jack-O Pumpkin Ale, Samuel Adams Oktoberfest, Samuel Adams Rebel IPA, Sam Adams Light, Samuel Adams Porch Rocker Lager Radler, Samuel Adams Summer Ale, Samuel Adams Winter Lager, **Santurce**

Acapulco Mexican Lager, Santurce Blonde Ale, Santurce Gose Strawberry Lemonade, Santurce Kölsch, Santurce Lager..., Santurce Pilsner, Santurce Vienna Lager, Santurce West Coast IPA, Santurce Wheat Ale Passionfruit D29, **Santurce/Cupey Brewing** SMaSH Double IPA, **Santurce/Prison Pals** Session IPA, **Schaefer** Beer, **Second Self** El Velorio Imperial Porter, Second Self Havana Night Guava Sour, Second Self La Fría Lager, Second Self Thai Wheat Ale, Second Self Vejigante Acerola Cherry Smoothie, **Shiner** Bock, Shiner Bohemian Black Lager, Shiner Holiday Cheer, Shiner Oktoberfest, Shiner Ruby Redbird, Shiner Sea Salt & Lime, Shiner Weisse N'Easy, **Shipyard Brewing** Pumpkin Head, Shipyard Brewing Smashed Pumpkin Imperial Pumpkin Ale, **Shock Top** Belgian White, **Sierra Nevada** Celebration Fresh Hop IPA, Sierra Nevada Hazy Little Thing IPA, Sierra Nevada Oktoberfest Amber Märzen, Sierra Nevada Pale Ale, Sierra Nevada Summer Break Session Hazy IPA, Sierra Nevada Summerfest Refreshing Summer Lager, Sierra Nevada Torpedo Extra IPA, **SLO Brew** A-SLO-Brew Tropical Hazy, SLO Brew Blood Orange Cali-Squeeze, SLO Brew Mustang IPA, SLO Brew Original Blonde Ale, SLO Brew Reggae Red, SLO Brew Tío Rodrigo Mexican Lager Cerveza Clara, **Sly Fox** Arctic Fox IPA, Sly Fox Alex's Raspberry Lemon Ale, Sly Fox Coastal Quest IPA, Sly Fox Goat Race Maibock 2024, Sly Fox Grisette, Sly Fox Haze Fix IPA, Sly Fox Helles Golden Lager, Sly Fox Oktoberfest Lager, Sly Fox Pikeland Pils, Sly Fox Rt. 113 IPA, Sly Fox Slugger Unfiltered Pilsner, Sly Fox Vulpulin IPA, **Stillwater** Extra Dry Sake Style Saison Ale, Stillwater Premium Postmodern Beer, **Stone** Anniversary 25 Triple IPA, Stone Anniversary 26 Imperial IPA, Stone Anniversary 27 Lemon Shark Double IPA, Stone Anniversary 28 Hazy Double IPA, Stone Arrogant Bastard Ale, Stone Arrogant Double Bastard Ale, Stone Buenaveza, Stone Dayfall Belgian White, Stone

Delicious IPA, Stone Delicious Citrus IPA, Stone  
 Downunderstruck IPA (DIPA), Stone Enjoy By 10.31.22 (also  
 10.31.23) Hazy IPA, Stone Enjoy By 01.01.23 (also 01.01.24)  
 Unfiltered IPA, Stone Enjoy By 07.04.23 (also 07.04.24)  
 Tangerine & Pineapple IPA, Stone FML Hazy Double IPA,  
 Stone Hazy IPA, Stone Imperial Star Fawker Hazy IPA,  
 Stone Imperial Stout, Stone IPA, Stone Japanese Green Tea  
 IPA, Stone Neverending Haze IPA, Stone Patio Magic  
 Double IPA, Stone Peak Conditions Hazy Double IPA with  
 added Passion Fruit, Orange & Guava, Stone Ruination IPA  
 (DIPA), Stone Tangerine Express Hazy IPA, Stone Tropic of  
 Thunder Lager, Stone Wøøtstout Imperial Stout Brewed with  
 Pecans, Wheat and Rye, One Quarter Aged in Bourbon  
 Barrels, Stone Xocoveza Imperial Stout inspired by Mexican  
 Hot Chocolate, Stone Xocoveza Tres Leches Imperial Stout,  
**Terrapin** Frenchy's Blues Berliner Weisse, Terrapin High &  
 Hazy IPA, Terrapin Hopsecutioner IPA, Terrapin Los Bravos  
 Mexican-style Pilsner, Terrapin Love is Love Hefeweizen,  
 Terrapin Luau Passion Fruit-Orange-Guava IPA, Terrapin  
 Watermelon Gose, Terrapin Watermelon Gose Tequila Barrel  
 Aged Reserve, **The Tank** El Farito Southeast India Pale Ale,  
 The Tank Freedom Tower American Amber Ale, The Tank La  
 Playita Hop-Accented Pils, The Tank LO-CA Tropical Blonde  
 Ale, The Tank Oktoberfest Märzen, The Tank Prost Bavarian-  
 style Festbier, **Tox** Fugu IPA, **Tripping Animals** Dolfans  
 Pilsner, Tripping Animals El Crippy Premium Pilsner, Tripping  
 Animals In Bocca al Lupo Italian Style Pilsner, Tripping  
 Animals It's a Grape Thing Sour Ale, Tripping Animals No  
 Names Light, Tripping Animals Powerhaze Blast Sour Ale  
 with Berries, Tripping Animals Sunrise Wheat Wheat Ale with  
 Oranges, Tripping Animals Sunset Serenade DDH Hazy  
 India Pale Ale, Tripping Animals, Tropical Blast Sour Ale with  
 Tropical Lime, **UFO** Maine Blueberry, UFO Raspberry, UFO  
 Strawberry Lemonade Shandy, UFO Triple Berry, UFO

White, **Unbranded** Greetings from the 786 Pale Ale, Unbranded Salt & Lime Lager, Unbranded San Benito Pilsner, **Unseen Creatures** Eternal American Lager, Unseen Creatures Irony in a Blue Sky Double India Pale Ale, Unseen Creatures Mina Vagante Italian Style Pilsner, Unseen Creatures South Point Beach Lager, Unseen Creatures Suits & Skulls Amber Ale, Unseen Creatures The Child Hazy India Pale Ale, Unseen Creatures The Last Breakfast Oatmeal Stout, Unseen Creatures Time Moves Slow Kölsch, **Victory** Berry Monkey Fruited Sour Tripel, Victory Brotherly Love Hazy IPA, Victory Dirtwolf Double IPA, Victory Festbier, Märzen Style Lager, Victory Golden Monkey Belgian-style Tripel Ale, Victory Hopdevil IPA, Victory Juicy Monkey Hazy Imperial IPA, Victory Prima Pils, Victory Sour Monkey Sour Tripel, Victory Summer Love Golden Ale, **Wynwood** Bohemian Raspberry, Wynwood Caribbean Sour, Wynwood Hoppy Chulo Session Hazy IPA, Wynwood La Nueva Premium Amber Lager, Wynwood La Rubia, Wynwood Laces IPA, Wynwood Nutty Blonde Ale, Wynwood Pop's Porter, Wynwood Tamarindo Sour, Wynwood Wyntober Oktoberfest Lager, **Zurc** Hopdusa IPA, Zurc Isla Bonita Coconut Hefeweizen, Zurc Kölonia Kölsch Style Ale, Zurc Legio VII Chocolate Lager, Zurc Parcheza Bohemian Pale Ale, Zurc 1579 German Style Helles Lager (Zurc Sweet Caroline Helles Lager), FRANCIA: **Kronenbourg** 1664, Kronenbourg 1664 Blanc, IRLANDA: **Guinness** Draught Stout, Guinness Extra Stout, ITALIA: **Birra Antoniana** Marechiaro, **Birra Moretti** L'Autentica Premium Lager, **Menabrea** Ambrata Premium Amber, Menabrea Bionda Premium Lager, **Peroni** Nastro Azzurro, **Tre Fontane** Tripel, JAPÓN: **Asahi** Super Dry, **Echigo** Premium Red Ale, **Hitachino Nest** Dai Dai Ale IPA, Hitachino Nest Yuzu Lager, Hitachino Nest Red Rice Ale, **Kizakura** Lucky Cat White Ale, Kizakura Lucky Chicken Red IPA, Kizakura Lucky Dog

Session IPA, **Kyoto** Matcha IPA, Kyoto White Yuzu, **Orion**  
 The Draft, **Sapporo** Premium Beer, Sapporo Premium Light  
 Beer, MÉXICO: **Cervecería Allende** Agave Beer, Cervecería  
 Allende Cien 100 Cerveza Ligera, Cervecería Allende Golden  
 Ale Cerveza Clara, **Corona** Extra, Corona Extra Light, **Dos**  
**Equis** Lager Especial, **Modelo** Especial, Modelo Negra,  
**Pacífico** Clara, **Sol**, NICARAGUA: **Toña** Lager Especial,  
 Toña Light, PAÍSES BAJOS: **Amstel** Bier Extra, **Bavaria** 0.0  
 Original Premium, **Buckler** Non-Alcoholic Brew, **Grolsch**  
 Premium Pilsner, **Heineken** Light, Heineken Original,  
 Heineken Silver, Heineken 0.0, PORTUGAL: Cerveza  
 República La Tuya, PUERTO RICO: **Ale Foundry** Tropical  
 London Hazy IPA, **Asomante** Biiichi Tropical Lager,  
 Asomente El Grito Lager, Asomante La Jaba BQN Lager,  
 Asomante Patria Light Lager, **Boxlab** Cocotero Toasted  
 Coconut Milk Stout, Boxlab Dos Palmas Lager, Boxlab Mal  
 de Ojo India Pale Ale, Boxlab Serenata American Light  
 Lager, Boxlab & Cervezas Camacho 20 Viajes IPA, Boxlab &  
 Pura Vida Ancestras Rquete Pale Ale, **Brew!!! Taller**  
**Experimental** Angelika Farmhouse IPA, Brew!!! Taller  
 Experimental Dakity Pale Ale, Brew!!! Taller Experimental  
 Red Dragon Lager, **Cervecera de Puerto Rico** India Edición  
 Limitada, Cervecera de Puerto Rico La H, Cervecera de  
 Puerto Rico Magna Premium Lager, Cervecera de Puerto  
 Rico Medalla Light, Cervecera de Puerto Rico Medalla Ultra  
 Light, Cervecera de Puerto Rico Silver Key Light, **Cervezas**  
**Camacho** Encanto Lager, Cervezas Camacho La muerte de  
 Salcedo New England Style India Pale Ale, **Del Oeste**  
 Bramadero Dry-Hopped IPA, Del Oeste Bucanera Whiskey  
 Bock, Del Oeste Isleña Pilsner, Del Oeste Litoral Helles, Del  
 Oeste Oktoberfest, Del Oeste Passiflora Passion Fruit Ale,  
 Del Oeste Residente Maibock, Del Oeste Residente Tripel,  
**Don Kairo's Biergarten** Light Lager, **Dragon Stone Abbey**

Black Portal Cold Brew Coffee Porter, Dragon Stone Abbey Lost Soul Dark Mexican Lager, Dragon Stone Abbey Nativa Puertorrican Pilsner, Dragon Stone Abbey Saphira Farmhouse Saison, **FOK** Belgian White v. 1.7, FOK Blonde Ale v. 1.2, FOK Easy 13 Porter v. 2.2, FOK Happy Hemp, FOK IPA v.1.5, FOK Pachanga v. 1.6, FOK Pilsner 1295 v.3.4, FOK Red Ale, FOK Red October IPA, FOK The Yard La Peliteñida Blonde Ale Passion Fruit & Orange Peel, FOK 420 CBD Ale, **Jíbaro Brewing** IPA, Jíbaro Brewing Sour Mangó-Piña, **La Bodeguita Bar y Tranvía Bar & Tapas** La Bode Lager, **Lúpulos Hermanos** Tropical Breeze Golden Lager, **Miramar Brewing** Clásico El Sabor de la Victoria, **Ocean Lab** American Wheat, Ocean Lab Baraka Coffee Stout, Ocean Lab Blonde Ale, Ocean Lab Blood Orange Blonde, Ocean Lab Blue Blueberry Ale, Ocean Lab Deep Trip Hazy IPA, Ocean Lab Discovery Pilsner, Ocean Lab Discovery Raspberry Blonde, Ocean Lab Discovery Saison, Ocean Lab Driftwood Brown, Ocean Lab Experimental Series Batch 19 Irish Red Ale, Ocean Lab Hopdiver IPA, Ocean Lab Hurricaned Harvest Ale 2021, Ocean Lab Hurricaned Harvest Ale 2022, Ocean Lab Hurricaned Harvest Ale 2023 (2024), Ocean Lab IPA, Ocean Lab Mambo Passion Fruit Wheat, Ocean Lab MayaWest Puerto Rican Lager, Ocean Lab Oktoberfest Märzen, Ocean Lab Pale Ale, Ocean Lab Pumpkin Lager, Ocean Lab Ruby Grapefruit Pale Ale, Ocean Lab SJU San Juan Lager, Ocean Lab Stout, Ocean Lab Sun Bay Lager, Ocean Lab Sunset Amber, Ocean Lab Temporal Fresh Hop IPA, Ocean Lab Viva La Chela Mexican Lager, **Ocean Lab & Dragon Stone Abbey** Dragon Roll Japanese Saison, **Old Harbor** Amber Lager, Old Harbor American Pale Ale, Old Harbor American Wheat Ale, Harbor Carola Light Lager, Old Harbor Chocolate Porter, Old Harbor Coqui Helles, Old Harbor El Yunque IPA, Old Harbor Hoppy Tides IPA, Old Harbor Irish Red, Old Harbor IPA Pro Series 2

Session IPA, Old Harbor IPA Pro Series 3 Rye IPA, Old Harbor IPA Pro Series 4 Black IPA, Old Harbor IPA Pro Series 5 Double IPA, Old Harbor IPA Pro Series 6 Belgian IPA, Old Harbor IPA Pro Series 7 SMASH IPA, Old Harbor Kofresí Stout, Old Harbor Melon Ale, Old Harbor Melón Fruit Ale, Old Harbor Oktoberfest, Old Harbor Light Ale, Old Harbor Saison French Style Ale, Old Harbor Santo Viejo Pilsner, Old Harbor Taína Blonde Ale, Old Harbor Tropical Kviek Ale, Old Harbor Witbier La China, **Old Harbor & Boulevard** Enchantment New Zealand Pils, **Old Harbor & Collective Arts** Hoppy Kölsch, **Reina Mora** La Pajarita Blonde Ale, Reina Mora La Suegra Sour Ale, Reina Mora Le Lo Lai Double Chocolate Stout, Reina Mora Luna de Mar Session IPA, Reina Mora Luna Montuna California Common, Reina Mora Siete Pulgadas Tropical Lager, Reina Mora Spindalis Dry Hopped Ale, Reina Mora Sweet Stout, Reina Mora Todus SMaSH Pale Ale, Reina Mora Unidad 9 IPA, **Reina Mora & Cervecería del Callejón** Susúa Bière de Garde, **Singing Storm Beer Works** Cocoquí Coconut Cream Ale, Singing Storm **Beer Works** Frente Frío Cold IPA, **The Aviator's Brewery** Agüita de Playa Belgian Strong Ale, The Aviator's Brewery Blackberry Parade Blackberry Wheat Ale, The Aviator's Brewery Berry Blueberry Wheat Ale, The Aviator's Brewery Cisne Azul IPA, The Aviator's Brewery Gallo Pinto Red Ale, The Aviator's Brewery Hupia Guayaba Wheat Ale, The Aviator's Brewery Julia Imperial Black IPA, The Aviator's Brewery Vejigante Imperial Stout. REINO UNIDO: **Fuller's** ESB, Fuller's London Porter, **Samuel Smith** Imperial Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Samuel Smith India Ale, Samuel Smith Organic Chocolate Stout, Samuel Smith Nut Brown Ale, Samuel Smith Organic Lager, Samuel Smith Pale Ale, Samuel Smith Taddy Porter, Samuel Smith Welcome Back Ale, Samuel Smith Winter Welcome Ale, **Traquair** House Ale, Traquair Jacobite Ale, REPÚBLICA

DOMINICANA: **Cervecería Nacional Dominicana**  
Presidente Pilsener, Cervecería Nacional Dominicana  
Presidente Pilsener Light, Cervecería Nacional Dominicana  
The One, ST. CROIX: **Leatherback** Acerola Cherry Hefe,  
Leatherback All Ah We Hazy IPA, Leatherback Angel Fish  
Amber Ale, Leatherback Bush Life Farmhouse Ale,  
Leatherback Carite Passionfruit Vanilla Sour, Leatherback  
Guanabana Double IPA, Leatherback Island Life Lager,  
Leatherback Lima Picante Blonde Ale, Leatherback Mango  
Trail Session IPA, Leatherback Oktoberfest, Leatherback  
Reef Life IPA, Leatherback Sea Walls Smooth Seas Oatmeal  
Stout, Leatherback The Diplomat Chocolate & Vanilla Stout,  
Leatherback Thunderbolt Coffee Porter, Leatherback Turtle  
Tango Kölsch Style Ale, Leatherback V. I. Trail Pils Hoppy  
Pilsner.